EL DIARIO MONTAÑÉS

DECANO DE LA PRENSA CÁNTABRA

DESDE 1902

eldiariomontanes.es

Sábado 21.9.24
Nº 41.299
2,20€

LA TORMENTA FRUSTRA EL DESEMBARCO DE CARLOS V EN LAREDO



El Ayuntamiento mantiene el programa y la villa espera hoy a las hermanas del emperador P19



CANTABRIA EN LA MESA Y POR 1 €, LA REVISTA SEMANA



NACE EL NUEVO ALISAL

El fin de los trabajos de urbanización da paso al inicio de la construcción de 1.140 viviendas, 300 de ellas de protección oficial P12

Un ciclista atraviesa una de las calles construidas en el nuevo Alisal tras la finalización de los trabajos de urbanización de toda la zona. ALBERTO AJA

El Ayuntamiento perderá 2,4 millones de la UE si no soterra el aparcamiento de El Sardinero

▶ El Ministerio comunica que el nuevo proyecto no encaja en las ayudas y pide al Consistorio que rectifique o devuelva el dinero ▶ El concejal del área asegura que Transportes autorizó el cambio tras consultarlo P2

Un auto judicial abre una vía para legalizar viviendas con sentencias de derribo

El juzgado frena la demolición de veinte pisos en Piélagos tras los cambios en la Ley del Suelo regional

Estima la causa que presentó el Ayuntamiento al estar, ahora, fuera de ordenación P5

El Vaticano cuestiona la autenticidad de las apariciones en Garabandal

Dice que «no consta la sobrenaturalidad», aunque autoriza el culto privado P4

La Universidad captó el último año 30,5 millones para investigación. «Es la cifra más alta de los últimos quince ejercicios», subraya Ángel Pazos P10

José Alberto: «Ya nos creemos que podemos ganar a cualquiera». El entrenador del Racing destaca el cambio de mentalidad del equipo P36

Santander perderá la ayuda de 2,4 millones del aparcamiento de El Sardinero si no es subterráneo

▶ El Ministerio asegura que el nuevo proyecto no encaja en las bases de la convocatoria y pide al Ayuntamiento que rectifique o que devuelva el dinero

▶ El Consistorio dice que consultó las modificaciones con Transportes y que fueron «autorizadas»



CANDELA GORDOVIL
DANIEL MARTÍNEZ

SANTANDER. El Ayuntamiento de Santander tiene dos opciones: o seguir enrocado en su idea de construir un aparcamiento en superficie en El Sardinero –como el que hay ahora, pero con menos plazas y un sistema de pago aún por determinar que pondría fin a la gratuidad– y devolver los 2,4 millones de euros de fondos europeos que le había concedido el Gobierno de España, o retomar el plan inicial de hacer un aparcamiento disuasorio subterráneo, que era lo que había prometido cuando optó a la convocatoria competitiva de ayudas a la que se presentó junto a decenas de municipios del país. O lo uno, o lo otro. Lo que no podrá hacer es utilizar el dinero del Plan de Recuperación para un proyecto que es sustancialmente distinto al que presentó inicialmente.

Esto es así porque el Ministerio de Transportes ha decidido que el nuevo proyecto no encaja en las bases de la convocatoria, por lo que pide al Ayuntamiento que, directamente, rectifique o devuelva el dinero. Tras conocer la noticia, el concejal de Fomento y Movilidad Sostenible, Agustín Navarro, fue el encargado de responder y anunció que el equipo de gobierno (PP) «estudia presentar alegaciones a la resolución provisional del Ministerio» que dirige Óscar Puente (PSOE). Según explicó Navarro, los cambios planteados para el aparcamiento «se diseñaron tras las correspondientes consultas con el Ministerio, a través de las cuales se autorizó al Consistorio a presentar el proyecto modificado».

Una respuesta que deja en el aire si la intención del Ayuntamiento es volver a la casilla de salida o seguir adelante con el aparcamiento en superficie pero sin la ayuda de los fondos de Europa. «Tras analizar los argumentos de la comunicación, los servicios técnicos del Consistorio estudian la presentación de las correspondientes alegaciones, para lo que dispone de un plazo de cinco días hábiles», añadió el concejal.

Después de meses de polémicas alrededor de esta obra y de la cascada de críticas de los vecinos y la oposición en pleno, este es el nuevo escenario que se le abre a la alcaldesa, Gema Igual, tras la decisión del Ministerio de Transportes de reclamar a la capital cántabra la devolución del dinero que ya está en las arcas municipales. En contra de lo que decía la regidora, que viene asegurando que la modificación no supondría en ningún caso la pérdida de la subvención, el ultimátum del Ministerio es claro: si no quiere reembolsar el dinero, el aparcamiento de El Sardinero tendrá que volver a ser subterráneo. Como se anunció en un primer momento. De esta manera, el Gobierno central dice 'no' a la solicitud que el Ayuntamiento de Santander remitió en mayo de este año para dar a conocer los cambios en la actuación –que dejaba de ser subterráneo para ser en superficie, como el actual, pero con capacidad para menos vehículos– y solicitar el permiso del supervisor de los fondos. Permiso que no ha dado el Ministerio. Porque, aunque es dinero europeo, la supervisión depende de Transportes.



Toda la actuación suma 4,2 millones de euros y supone la pérdida de plazas y la introducción de un sistema de pago

Y dice 'no' porque la modificación de la obra del aparcamiento no encaja con las bases de la convocatoria. ¿En qué aspectos? Lo que asegura el departamento que dirige Puente en una carta enviada ayer mismo al Consistorio es que «los cambios propuestos alteran la naturaleza y objetivos de la subvención». Es así porque «la propuesta no mantiene el objetivo de crear un aparcamiento disuasorio, sino que se trata de una adecuación del aparcamiento que actualmente existe, recogido en su Plan de Movilidad Sostenible como un aparcamiento 'pseudodisuasorio'». Además, el informe detalla que la propuesta de modificación supone «un cambio sustancial», ya que la actuación modificada difiere en más de un 50% respecto al alcance de la actuación inicial.

Una actuación inicial –la del aparcamiento subterráneo– que se presentó en 2021 y que entonces contemplaba 1.300 estacio-

Recreación.
Gema Igual, alcaldesa de Santander, presentando el proyecto original, el del aparcamiento subterráneo junto a los Campos de Sport de El Sardinero, en 2019. DM



namientos, además de mantener la gratuidad del espacio. Los planes se cambiaron, según el Ayuntamiento de Santander, porque una vez realizadas las catas en el terreno, se confirmó que el presupuesto de la obra sería mucho más alto de lo previsto por «las difíciles condiciones geotécnicas». Las características del suelo eran más adversas de lo pensado inicialmente y los costes se disparaban. Precisamente es uno de los motivos que mencionó el Consistorio en el comunicado que envió anoche a los medios de comunicación para justificar su postura. «Se constató que el coste del proyecto original ascendía a un importe muy superior al estimado inicialmente en la solicitud de fondos europeos correspondiente a la convocatoria de 2021. De ese modo, se llevó a cabo una revisión técnica que ratificó el sobrecoste», insistió Navarro.

A pesar de que las dudas sobre qué ocurriría con el dinero de Europa tras el cambio de criterio estuvieron presentes incluso en el Pleno municipal del pasado mes de mayo, el equipo de gobierno desmintió cualquier posibilidad de perderlo a preguntas de El Diario Montañés: «Se han hecho consultas previas sobre la viabilidad de la modificación en el proyecto que nos indican que se aceptaría». Así, daban a entender que esa modificación era posible sin concretar quién se lo había confirmado. Pero la realidad es que, cuatro meses después de que el Ayuntamiento hiciera esas declaraciones, el Ministerio ha desestimado su solicitud para financiar con los fondos europeos Next Generation la remodelación del parking en superficie junto a los Campos de Sport de El Sardinero.

Además, la alcaldesa y sus técnicos entendían que la modificación sí se ajustaba a uno de los supuestos que aparecía en las bases de esta convocatoria de fondos, un programa de ayudas a municipios para la implantación de Zonas de Bajas Emisiones y la transformación digital y sostenible del transporte urbano. En concreto, se agarraba al apartado 'a', que abría la puerta a modificaciones en los proyectos «por alteración sobrevenida de las condiciones tenidas en cuenta para la concesión debidamente justificada».

Defensa del proyecto

La última en insistir en esa idea y en negar la posible pérdida de 2,4 millones sobre un presupuesto total del aparcamiento de 4,2 millones, fue la propia alcaldesa. El pasado lunes, defendió la «necesidad» de seguir adelante con este proyecto ya que la ciudad «no tiene actualmente ningún aparcamiento disuasorio». Y recordó que la tramitación del plan avanzaba con normalidad ya que se habían presentado nueve empresas a la licitación y el Ayuntamiento se encontraba valorando sus ofertas. De hecho, si Igual decide paralizar esa licitación, las empresas podrían pedir compensaciones por el trabajo que ya han realizado.

Algunos de los aspectos que más polémica han generado en los últimos meses tienen que ver tanto con el futuro sistema de pago del aparcamiento como con la disminución del número de plazas. Y el Ministerio también se pronuncia en este sentido: «Las ayudas europeas se otorgaron para ejecutar el proyecto planteado por el propio Consistorio, que duplicaba el número de plazas disuasorias, y contaba con un alto grado de madurez para impulsar una movilidad sostenible y evitar que los vehículos privados accedan al centro de la ciudad, por lo que el incremento del coste del proyecto no se puede considerar sobrevenido».

Así, el Ministerio de Transportes solicita la devolución de los 2,4 millones de la subvención para el aparcamiento de El Sardinero, pero no la de otras ayudas concedidas, como las del alquiler de bicicletas eléctricas, los aparcabicis, la gestión inteligente de la movilidad o el proyecto de digitalización de los autobuses del TUS.

El Ayuntamiento ya ha licitado la obra. Si decide su paralización, las empresas podrían pedir compensaciones

LO QUE DICE EL AYUNTAMIENTO

LOS CAMBIOS

El Ayuntamiento estudia presentar alegaciones a la resolución «provisional» del Ministerio

EL MOTIVO

Insiste en que el coste del proyecto original ascendía mucho respecto a lo estimado inicialmente

LO QUE DICE EL MINISTERIO

EL DINERO SUBVENCIONADO

El Ministerio explica que solo se podrá optar a las ayudas si se vuelve al plan inicial

LAS EXPLICACIONES

Transportes dice que «el incremento del coste del proyecto no se puede considerar sobrevenido»

El PSOE ya avisó de que el dinero de los fondos europeos estaba en riesgo

C. GORDOVIL / D. MARTÍNEZ

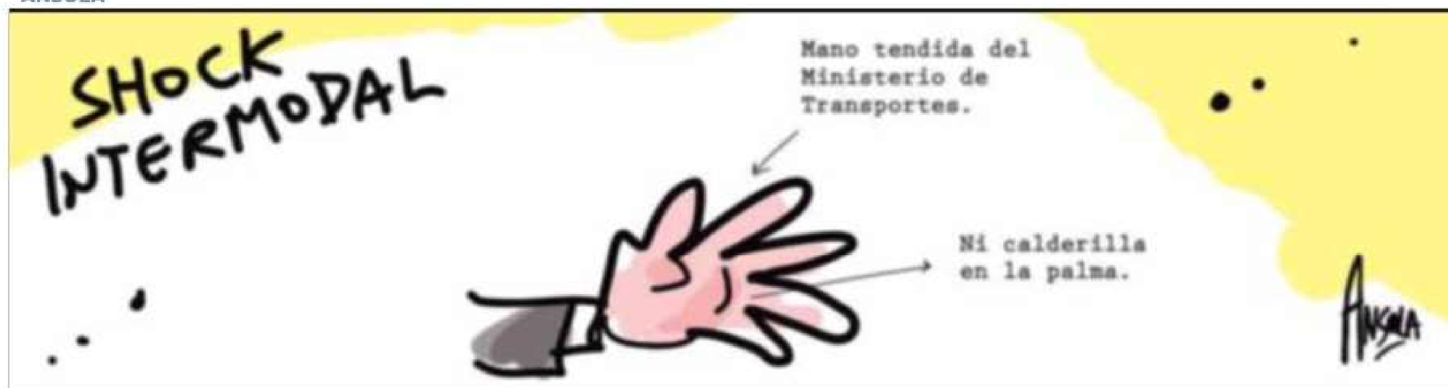
SANTANDER. Tras la noticia que se conoció ayer sobre la postura del Ministerio de Transportes, los grupos de la oposición reaccionaron al «escándalo». El portavoz del PSOE en Santander, Daniel Fernández, avisó en varias ocasiones de que el Ayuntamiento perdería el dinero de los fondos europeos destinados al aparcamiento disuasorio . «Un despilfarro de 4 millones de euros que, ahora sí confirmamos lo que ya intuíamos, vamos a pagar del bolsillo de todos los santanderinos porque la incompetencia de Gema Igual le ha hecho perder, de nuevo, los fondos europeos. Esperemos que en las próximas horas diga que está broma de mal gusto se ha acabado y trabaje en un proyecto para conseguir esos 4 millones».

Por su parte, Felipe Piña, portavoz del PRC, lamentó el «terrible espectáculo que están padeciendo los santanderinos con la construcción del aparcamiento disuasorio de El Sardinero». Además, preguntó a la alcaldesa si continuará defendiendo «lo indefendible».

Mientras, la portavoz de Vox, Laura Velasco, también reaccionó a la noticia. «Es muy grave que el equipo de gobierno lo haya ocultado y siga haciendo creer a los santanderinos que es una obra financiada por Europa. Los vecinos deben saber que son ellos los que van a sufragar un aparcamiento que la ciudad no necesita, que son ellos los que van a pagar un lavado de cara que no aporta nada».

También se pronunció el portavoz de Izquierda Unida, Keruin Martínez, que pedirá en el Pleno del jueves la paralización de la obra del aparcamiento. «Creemos que es momento de parar y escuchar, no de la huida hacia adelante que el PP ha emprendido con este proyecto», expresó.

ANSOLA



El Vaticano cuestiona la autenticidad de las apariciones de la Virgen en Garabandal


Una de las personas que aseguraron haber visto a la Virgen en una aparición en San Sebastián de Garabandal (Rionansa). MANUEL PÉREZ

La Santa Sede sentencia que «no hay elementos» que permitan concluir que son auténticas, pero mantendrá la autorización para el culto privado

JOSÉ CARLOS ROJO



SANTANDER. En la primera manifestación del Vaticano sobre los hechos de San Sebastián de Garabandal, la pequeña localidad de Rionansa en la que supuestamente la Virgen se le apareció a cuatro niñas en sucesivas ocasiones hasta 1965, ha llegado la sorpresa para los más devotos: «No hay elementos suficientes para definir algo en el caso», expresó este pasado jueves en rueda de prensa el cardenal Víctor Manuel Fernández, prefecto del Dicasterio para la Doctrina de la Fe. La autoridad eclesiástica deja con esto en barbecho el supuesto milagro. «No hay un 'non constat' que permita una declaración definitiva», explicó para dejar claro que son muchas las incertidumbres.

Ante un hecho como una aparición, no empírico, solo sustentado en la fe, es imposible encontrar consenso. Opiniones han existido siempre, a favor o en contra, dependiendo de la fe de quien las pronuncie. Lo que ocurre es que, incluso en esta tesitura del debate, las hay que tienen más peso. La emitida por el Vaticano ha dejado boquiabiertos a muchos de los que consideraban incuestionable el milagro de Garabandal.

El cardenal responsable de pronunciarse acerca de los fenómenos sobrenaturales explicó que el caso se estudió en el pasado y que se estableció que «no consta la sobrenaturalidad», según recogió el periódico ABC.

Víctor Manuel Fernández argumentó que se «desaconseja una prohibición que pueda inquietar al Pueblo de Dios», pero se invita a «no alentar este fenómeno, a buscar expresiones alternativas de devoción y, eventualmente, a reorientar su perfil espiritual y pastoral».

LAS CLAVES

DUDAS

La autoridad eclesiástica asegura que «no consta la sobrenaturalidad» de los hechos

RECOMENDACIÓN

Anima a «no alentar este fenómeno» y a «buscar expresiones alternativas de devoción»

Permitido el culto privado

El cardenal no entró en detalles de cuáles son los elementos problemáticos que llevaron a tomar esta decisión. Pero recordó que en este caso el Vaticano «no permite el culto público ni nada que esté relacionado con estos mensajes y apariciones, pero sí se permite un culto privado». Por ejemplo, «se admite que las personas vayan al lugar de las apariciones a rezar, y luego vayan a misa a la parroquia». Además, «los obispos pueden revisar el dictamen» si cambian las circunstancias.

Lo cierto es que, desde 1961, todos los obispos de Santander han asegurado que «no consta la sobrenaturalidad» de las apariciones de Garabandal. En 1987, dada la enorme afluencia de peregrinos y curiosos a la zona, el entonces obispo José Antonio del Val dio permiso para que los sacerdotes pudieran celebrar misa en la iglesia de esta localidad. «A ver si el actual obispo quiere precisar algo, por el momento creo que no tiene ninguna intención de hacerlo», apuntó el cardenal Fernández, en referencia a Arturo Pablo Ros, nombrado obispo de Santander en octubre del pasado año. Nada parece que vaya a cambiar, por tanto, respecto a lo que han sido estas últimas décadas.

Distinta suerte en Medjugorje

La noticia sobre Garabandal llega después de que, tras 43 años de controversia, el Vaticano finalmente se pronunciase sobre las supuestas apariciones de la Virgen María en Medjugorje para dar luz verde a que sigan las peregrinaciones a este controvertido santuario ubicado en Bosnia y Herzegovina. En un texto en que el evita pronunciarse de forma clara, considera que nada impide su culto porque «se han producido muchos frutos positivos y no se han difundido efectos negativos o de riesgo entre el Pueblo de Dios».

Un auto salva del derribo a veinte viviendas de Piélagos y abre la vía a su legalización tras 23 años

El juez se basa en un cambio normativo que trajo la Ley del Suelo y apunta que entrarían en ordenación cuando se apruebe el Plan General

DANIEL MARTÍNEZ

SANTANDER. Ayer fue un día de celebración para los veinte propietarios de otras tantas viviendas con sentencia de derribo de la urbanización Entrelindes, en Liencres (Piélagos). No han conseguido el triunfo definitivo porque sus casas no son aún plenamente legales, pero la Justicia acaba de dar un paso muy relevante hacia esa meta al paralizar la orden de demolición que había solicitado el Ayuntamiento. Lo hace en aplicación de un cambio normativo que introdujo la última modificación de la Ley del Suelo de Cantabria, que entró en vigor el 1 de enero. El auto del Juzgado de lo Contencioso Administrativo Número 1 de Santander, que aún no es firme y puede ser recurrido durante 15 días, es esperanzador porque no solo frena el derribo, también señala que la aprobación del futuro Plan General de Ordenación Urbana (PGOU) puede legalizar definitivamente las viviendas tras 23 años de lucha.

La alegría de los propietarios de Entrelindes es compartida por el resto de afectados por sentencias de derribo de Piélagos –los de las urbanizaciones de Cerrias y L-05, donde el Consistorio ya ha licitado las obras del derribo con la esperanza de no tener que ejecutar el contrato– y del resto de Cantabria porque este camino que abre la Justicia puede sentar jurisprudencia y aplicarse al resto de casos aún por resolver.

La noticia la dio a conocer ayer el consejero de Fomento, Vivienda, Ordenación del Territorio y Medio Ambiente, Roberto Media, junto al alcalde de Piélagos, Carlos Caramés, y el director general de Urbanismo y Ordenación del Territorio, Víctor Gil. Media explicó que estas viviendas «hoy se encuentran fuera de ordenación, lo que imposibilita su demolición» y, aunque «esto no quiere decir que las viviendas a día de hoy sean legales», en un futuro «podrán ser legalizadas oficialmente cuando obtenga la correspondiente licencia». «Este es el primer paso hacia la legalización de esas viviendas que se da en Piélagos en muchos años», destacó el titular de Fomento.

Media recordó que el 1 de enero de 2024 entró en vigor la Ley de Medidas Fiscales y Administrativas que acompañaba el Presupuesto de este año, aprobada con el apoyo del PP y del PRC que, «juntos y de la mano de los afectados», trabajaron para introducir unas modificaciones legales en la Ley del Suelo que «han permitido llegar al punto en el que hoy nos encontramos».

Ahora, el juez considera que la disposición adicional duodécima que se introdujo en la Ley del Suelo «no legaliza las edificaciones que hay que demoler, no las declara conforme al ordenamiento, sino lo que hace es declararlas fuera de ordenación, lo que la sujeta a un régimen especial y permite su conservación y será una licencia de obra posterior la que deberá legalizar esas edificaciones». De esta manera, el consejero festeja que «este auto supone una luz al final del túnel para veinte familias que compraron de buena fe, que nunca debieron verse en este proceso tan duro y que esperamos que este auto pueda convertirse cuando antes en una sentencia firme que ponga fin a este calvario».

A falta de que la decisión sea firme, este camino puede sentar jurisprudencia para otros casos similares

Una nueva realidad

Por su parte, Caramés explicó que «no es lo mismo lo que se sentenció hace 25 años con la realidad que hay ahora mismo en Liencres». Se refiere a que esa urbanización Entrelindes ahora «está integrada completamente dentro de lo que es la malla urbana, que es la clave para definir que no estamos hablando de declarar como urbano un suelo», sino que «dentro de lo que se ha construido a su alrededor, que está todo perfectamente legal, ya ha generado que ese suelo, por lo fáctico, sea urbano de por sí».

Asimismo, el alcalde opinó que este auto, aunque no sea una «solución definitiva», abre «un halo de esperanza» en lo que entienden que es de «justicia social». A su juicio, se trata de «un problema que generaron en su momento las administraciones», por lo que «entre todas» tienen que trabajar por «encontrar una solución».

En ese sentido, Caramés abogó por seguir trabajando para aprobar el Plan General de Ordenación Urbana (PGOU) de Piélagos y, de esta forma, «poder dar esas licencias que legalizarían de forma definitiva esas viviendas». Y recordó que en el municipio están pendientes del pronunciamiento de la Sala en otros tres procedimientos –la L05, que está junto a la plaza Adolfo Suárez de Liencres; y el 1.721 y el 1.715 de Cerrias– y entienden o les «gustaría pensar» que «pudieran ir en la misma línea» de Entrelindes, aunque eso «depende» de los jueces.



Las embarcaciones de Puertochico se encontraban así durante la bajamar vivida este pasado jueves en Santander. ROBERTO RUIZ

Las mareas vivas regresarán a Cantabria en octubre y se acercarán a las de esta semana

Se espera que las pleamares de los días 17 y 18 pasen los 5,20 metros de altura y se parezcan a las vividas el miércoles

SÓCRATES SÁNCHEZ



SANTANDER. Los meses de septiembre y octubre son época de mareas vivas. Cantabria vivirá el regreso de este fenómeno, después de que esta semana haya dejado registros históricos, en el próximo mes de octubre. Según las previsiones de Puertos del Estado, se esperan pleamares altas el jueves 17 y el viernes 18, entre las tres y las cuatro de la tarde. En esos dos días, la predicción marca que se superen los 5,20 metros a primera hora de la tarde, registro que igualaría lo vivido este pasado miércoles y que se quedaría cerca de los del jueves, que fue el día con las mareas vivas más fuertes de la semana, con 5,28 metros.

Algunas localidades costeras como San Vicente de la Barquera verán mejoradas sus medidas actuales de seguridad frente al mar. El muro instalado hace unos meses por la Consejería de Fomento será reforzado en algunos puntos débiles por el paseo marítimo y elevado en ciertas zonas como la barrera móvil que existe en la rampa, que da servicio a pequeñas embarcaciones. Una decisión tomada tras la visita de varios técnicos de Puertos de Cantabria durante estos últimos días, en los que se observó algunos puntos en los que el agua traspasaba –por poco– el muro y alcanzaba el paseo Antonio Garelly.

Los puertos deportivos de Camargo y Santander superaron sin problemas los cambios de nivel del mar de estos tres días

Después de octubre, el regreso de unas mareas vivas con relevancia se volverá a producir ya el próximo año, durante el mes de marzo. Los días 30 y 31 se darán durante la madrugada pleamares que alcanzarán los 5,14 metros de altura. Aunque el factor decisivo, como se ha visto durante esta semana, será el componente meteorológico, que incrementará o disminuirá la incidencia que tienen estas mareas vivas sobre los diferentes puntos costeros del Cantábrico.

Las mareas vivas equinocciales suelen ser siempre excepcionales. Los equinoccios son eventos astronómicos que ocurren dos veces al año, en la entrada de la primavera y cuando finaliza el verano o empieza el otoño. Se producen cuando el Sol y el plano del Ecuador de la Tierra están alineados. El Sol ejerce una mayor atracción sobre la Tierra y la superficie del agua es fuertemente atraída por el Sol, lo que acentúa las mareas. Si además hay una alineación de la Luna con la Tierra y el Sol, entonces las mareas serán aún más fuertes, dando lugar a mareas vivas de gran intensidad como las que se han vivido durante esta semana.

Puertos deportivos sin daños

Aunque la expectación fue grande por el nivel del mar alcanzado, los puertos deportivos de Camargo y Santander superaron la pleamar sin «incidencias». En el Marina del Cantábrico todo estuvo «tranquilo» y no se registró ningún daño ni en las instalaciones ni en las embarcaciones que allí descansan. En la misma tesitura se encuentra Puertochico: desde el Grupo Deportivo de Mar, su presidente, Leopoldo Lorenzo, confirma que no se ha producido «ningún perjuicio» durante estos días.

El Juzgado prorroga un mes el secreto de sumario en el 'caso Santillana'

La Guardia Civil está analizando toda la documentación que requisó a principios de agosto en el Ayuntamiento

ABEL VERANO



SANTANDER. La Guardia Civil de Cantabria lleva ya casi dos meses analizando toda la documentación que requisó a principios del pasado mes de agosto en el marco del bautizado como 'caso Santillana', en el que se investigan supuestos delitos contra la Administración pública y por el que fueron detenidos, entre otros, la alcaldesa Sara Izquierdo (PRC) y su antecesor en el cargo, Ángel Rodríguez (PSOE).

Los agentes están estudiando al detalle cada uno de los documentos incautados al objeto de determinar si hay más indicios que corroboren los supuestos delitos que ha puesto sobre la mesa el fiscal (fraude en la contratación, prevaricación, malversación de fondos públicos y daños informáticos) o bien surgen más ilícitos penales.

A la espera de que toda esa labor concluya y se concreten o no los indicios existentes, el Juzgado de Instrucción Número 1 de Torrelavega, que dirige el magistrado Pablo Fernández de la Vega, acordó hace unas semanas prorrogar un mes el secreto de sumario de las actuaciones. Con esta decisión, lo que persigue el Juzgado es proteger la investigación, evitar la fuga de información y garantizar la eficacia de las diligencias.



Imagen del Pleno en el que la regionalista Sara Izquierdo se proclamó alcaldesa de Santillana del Mar. LUIS PALOMEQUE

La alcaldesa Sara Izquierdo (PRC) y el exalcalde Ángel Rodríguez (PSOE) son dos de los cinco investigados

Según han apuntado a El Diario Montañés fuentes cercanas a la causa, en caso de que se confirmen los supuestos delitos que ya ha detectado la Fiscalía, el instructor ya estaría en disposición de citar a declarar a todos los investigados.

Cabe recordar que, por el momento, son cinco las personas que están implicadas en este caso y que fueron detenidos y puestos en libertad el pasado mes de agosto. Se trata de la alcaldesa de Santillana del Mar, Sara Izquierdo (PRC), su hermana Stela Izquierdo (responsable de la empresa Sertuplan), el exalcalde de Santillana Ángel Rodríguez (PSOE), la concejala Paula Pérez (PSOE) y el empresario Carlos Liaño Cuadrado (Ingenia).

Las denuncias

Esta investigación nace a raíz de la denuncia que interpuso el exalcalde socialista Ángel Rodríguez frente a la actual regidora el pasado 6 de junio, el mismo día en el que Izquierdo le arrebató el bastón de mando de la Alcaldía mediante una moción de censura suscrita con el PP y AVI. En ella, Rodríguez denunciaba a la alcaldesa regionalista por adjudicar, desde su cargo de concejala de Turismo (en ese momento gobernaba en coalición con el ahora exalcalde), un contrato a una empresa que después subcontrató a su hermana.

Ese trabajo fue adjudicado a la empresa Ingenia Oficina de Ingeniería y Arquitectura SL, que presentó la oferta más económica de las tres aportadas por la edil, con un coste total de 17.968 euros, tras una resolución de la Alcaldía del 8 de agosto de 2023. De esa cantidad, la hermana de la ahora alcaldesa facturó 7.500 euros.

El otro asunto que motivó la detención del exalcalde y su compañera socialista tiene que ver con la denuncia que presentó Izquierdo, tras el cambio de gobierno, por un «borrado masivo» de documentos municipales, una acción que llevó a cabo la citada concejala del PSOE –Paula Pérez– y por la que pidió perdón cuando se descubrió que habían desaparecido más de 15.000 archivos informáticos, aunque había una copia.

El juez ordena el análisis del móvil del monitor de Villaescusa que grabó a unas jugadoras en la ducha

El instructor del caso ha citado para declarar el próximo mes de octubre al entrenador del Oceja y a varias de las futbolistas

A. VERANO / A. FALAGÁN

SANTANDER. El titular del Juzgado de Instrucción Número 4 de Santander, Luis Enrique García, ha acordado la apertura y examen del teléfono móvil del monitor de Villaescusa que está siendo investigado por grabar a las futbolistas del Oceja en las duchas del vestuario tras el amistoso que el equipo de Santillana disputó en Villanueva a principios de este mes, un encuentro de pretemporada que tuvo el triste epílogo cuando las futbolistas visitantes detectaron un móvil grabando y, poco tiempo después, con el supuesto autor detenido.

Según han detallado a El Diario Montañés fuentes cercanas al caso, el instructor también ha acordado la práctica de varias declaraciones que tendrán lugar el próximo octubre. Ese mes tendrán que comparecer en el Juzgado el entrenador del Oceja y varias de las jugadoras que se encontraban en el vestuario cuando el autor de los hechos colocó un móvil para grabar.

Todo se descubrió gracias a que una de las futbolistas vio desde la ducha algo extraño. Al parecer, el móvil estaba colocado en una pequeña rendija en el techo, aprovechando un hueco en el falso techo en el ángulo con una de las paredes. Prestó más atención y alertó acto seguido a sus compañeras, algunas de ellas menores. El autor de la fechoría aprovechó el momento en que no había ninguna vista puesta en el recoveco para hacer desaparecer el dispositivo del lugar. Sin embargo, las jugadoras reaccionaron rápido y alertaron de lo sucedido a la Guardia Civil. De acuerdo con los testigos, se preguntó entonces a las personas que podían tener acceso a la zona de vestuarios buscando una explicación y, sobre todo, quién había podido colocar el móvil. Tras varias negativas, incluso se preguntó en los alrededores por si fuera obra de personas ajenas al partido, pero para aquel momento la delegación del Oceja ya sospechaba de un hombre que en principio negó cualquier relación con los hechos.

Llegó incluso a exhibir un teléfono negro –las jugadoras habían dicho que el del techo era blanco– para tratar de demostrar que no había ninguna grabación delictiva, pero, cuando se llamó a su número, el terminal no sonó. Poco después llegó al campo la Guardia Civil, que le pidió a esta misma persona su teléfono: el personal (había alegado una excusa para justificar que el terminal que aseguraba era el suyo no sonara pese a dar tono). Los agentes vieron el contenido del móvil, efectivamente blanco con una o varias grabaciones, y se llevaron a esa persona detenida. El Juzgado de Guardia acordó con posterioridad la puesta en libertad y la imposición de una medida cautelar de alejamiento al detenido.

Recientemente, el Tribunal Supremo ha ratificado la absolución de este monitor, por falta de pruebas, en un caso anterior en el que estaba acusado de abuso a una menor.


SANE

El cable de Meta llega a Santander

El cable trasatlántico de Meta (antes Facebook), que servirá para mejorar la experiencia del usuario a la hora de navegar a través de internet y fortalecer la resistencia de la red, ya está en Santander. El buque cablero de la firma francesa Orange, Pierre de Fermat, es el encargado de transportar y tirar la fibra óptica del proyecto gracias a la intervención de dos buzos que se sumergirán más de 50 metros para conectar Estados Unidos con la Virgen del Mar. El cable Anjana -así se bautizó- de fibra óptica de Meta mejorará la capacidad y velocidad de la transmisión de datos.

La investigación «no corrobora» la versión de la denunciante de sumisión química

Varios testigos contradicen el relato de la chica: «Presumía de que se había tirado a un Míster España (el denunciado) y que la tenía pequeña»

ABEL VERANO

SANTANDER. El caso de la zaragozana que denunció haber sido víctima de una sumisión química durante la celebración de una convención de la empresa inmobiliaria Tecnocasa en Santander, a mediados del pasado junio, ha dado un giro de 180 grados como consecuencia del relato de una serie de testigos, que contradicen a la denunciante; las imágenes del hotel donde se ve a la chica y al denunciado en actitud cariñosa, y el parte facultativo, «que no recoge las mordeduras que ella denunció, ni refleja marca alguna en las muñecas por un fuerte agarre como refirió ella».

Con todo esto, la Unidad de Atención a la Familia y Mujer (UFAM) de la Policía de Aragón concluye que la versión aportada por la denunciante y sus posteriores ampliaciones, apoyadas por un compañero de trabajo y amigo, «no es corroborada por los datos objetivos obtenidos en la investigación».

Aunque aún tendrá que practicar más testificales la próxima semana, la instructora del caso, la titular del Juzgado de Instrucción Número 3 de Santander, Prado García, tendrá que tomar una decisión y decidir si archiva el caso o bien sigue adelante con él (la Fiscalía también tendrá que pronunciarse al respecto).

Lo que había trascendido hasta el momento, al menos así lo recogió este periódico hace diez días, fueron las declaraciones que habían realizado la denunciante y el denunciado. Versiones totalmente contrapuestas. Algo habitual en estos casos.

El día de los supuestos hechos, el 14 de junio, tanto ella como él (defendido por el abogado Fernando Pamos de la Hoz) coincidieron en un pub de Santander. Ella dice que tomó una sola copa (ron cola). «Me fui al baño y la dejé un momento», relató, al tiempo que señaló que la consumición le dejó un «mal sabor» que achacó a la «mala calidad del alcohol, a un garrafón». En su primera declaración ante la Policía, desde el momento de la copa hasta que se despertó al día siguiente «desnuda en la cama, con dolor vaginal, marcas en las muñecas y un moretón en un muslo», no recordaba más. Días después rememoró que el denunciado «me tiró en la cama y me agarró ambas muñecas» y que ella respondió con una patada en la cadera, que él contrarrestó con «un puñetazo en el muslo y una bofetada en la cara».

Él, en cambio, declaró que fue ella la que en todo momento le «incitó», «la que me sacó a bailar con actitud de tonteo, la que me invitó a unos chupitos y me llevó al hotel». «Toda la relación, que no terminó por la noche y se retomó por la mañana, fue consentida», relató.

LAS CLAVES

LA DENUNCIANTE

Sostiene que solo bebió una copa, que la drogaron y que se defendió de una agresión sexual

TESTIGOS

Dicen que ella sacó rondas de chupitos, que también consumió drogas y que se jactaba de la relación

PARTE FACULTATIVO

No recoge las mordeduras que denunció ella ni refleja marcas en las muñecas por un agarre

Alcohol y drogas

Ahora, el atestado ampliatorio de la UFAM, al que ha tenido acceso El Diario Montañés, recoge una decena de declaraciones de testigos que contradicen la versión de la denunciante. Algunos de estos testigos sostienen que la chica no tomó únicamente un ron cola, sino que «sacó una ronda de chupitos, algo normalizado en ella, ya que es una mujer que suele consumir mucho alcohol cuando sale de cenas de empresa», según manifestó uno de ellos, que definió a la denunciante como «muy problemática y conflictiva, una persona con alta necesidad de atención y que cuando bebe se cree el ombligo del mundo».

Otro testigo asegura que vio a la denunciante en el pub «consciente, orientada y coherente en sus actos», mientras que su jefe, que tiene conocimiento de que ella ofreció estupefacientes a otras personas, dice que la vio «cómo cogía de las manos a un chico y se las llevaba a los pechos para que los tocase». «Siempre ha sido contemplada como una persona que tenía problemas con el alcohol y las drogas», declaró otra testigo que se encontraba en el pub.

Hay otro testimonio esclarecedor. El del recepcionista del hotel, que vio que la chica y el denunciado se mostraban de «forma cariñosa, se daban besos... A ella se la veía encantada. No se encontraba aletargada. Hablaba sin problema».

Y al día siguiente de los supuestos hechos, la denunciante se «jactaba» de «haberse tirado a Míster España (el denunciado), que además la tenía pequeña» –en referencia a sus partes íntimas–, según «numerosos testimonios», que dejan constancia de que ella «recordaba perfectamente la relación mantenida y que esta había sido consentida».


Trabajos y pruebas en las instalaciones del Instituto de Hidráulica (IHCantabria), en Santander. JAVIER COTERA

La UC captó 30,5 millones en 2023 para más de 400 proyectos de investigación

LAS CIFRAS

20,25

millones captados en 2023 lo fueron de forma competitiva, y otros 10,25 de forma contratada.

125,24

millones acumula la UC por las dos vías de captación entre los años 2019 y 2023.

Los investigadores logran la cifra «más alta de los últimos 15 años», subraya el rector, para propuestas que van de la tecnología 6G al 'combustible verde'

MADA MARTÍNEZ



SANTANDER. Los investigadores de la Universidad de Cantabria (UC) captaron 30,5 millones de euros a lo largo de 2023, bien por la vía competitiva, bien por la contratada, para financiar 419 proyectos de 170 grupos. De la tecnología 6G al estudio genético de la salmonella, por mencionar solo dos, las propuestas científicas son diversas.

«Es la cifra más alta en los últimos 15 años», destacó el rector, Ángel Pazos, en el acto de inauguración del curso celebrado la pasada semana, y ha vuelto a insistir en ello ayer, en un receso de la Asamblea General de la Universidad Europea Eunice a la que asistió en Mons (Bélgica). «Satisfecho» con las cifras, las últimas que presenta como rector tras casi nueve años a los mandos de la institución, Pazos habla de un «éxito que viene del trabajo de los investigadores y las investigadoras, y que significa que seguimos en un nivel fuerte de captación».

«Seguimos estando muy activos, nuestros grupos lo son y buscan financiación en Europa, en España; con empresas, con convocatorias competitivas del Ministerio, de Bruselas...» y esto también significa, destaca el rector, que, más allá de la asignación que recibe anualmente la UC del Gobierno de Cantabria a través del contrato-programa –92,6 millones en 2024–, «nos movemos para conseguir una parte relevante de nuestro presupuesto», una realidad que hace que la UC esté por encima de la media nacional en cuanto al peso de los fondos que capta sobre su presupuesto total. En los últimos cinco años, es la segunda universidad española «en porcentaje de captación de dinero en convenios con empresas».

Para ser preciso, Pazos recordó que de los 30,5 millones logrados en 2023, la mayor parte –22,4– han sido gestionados directamente en el presupuesto de la UC o a través de la Fundación Leonardo Torres Quevedo, que pertenece a la Universidad; y que la gobernanza de los fondos restantes ha recaído en la Fundación del IHCantabria, instituto mixto.

¿Qué más dicen las cifras de captación de fondos en 2023 y en el último lustro? Según las estadísticas de la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación de la UC, la investigación que los científicos han logrado en convocatorias competitivas nacionales e internacionales –y, como su nombre indica, en competencia con otras instituciones u organismos– asciende a 20,25 millones; y la contratada a través de convenios y acuerdos con empresas, administraciones y demás entidades alcanza los 10,24. Desde 2019, las dos vías suman más de 125,2 millones de euros y 2.090 proyectos beneficiados.

Por áreas, la de Ingeniería lidera la captación con cerca de 23 millones y 272 proyectos en 2023. Tanto el pasado año como en el último lustro, copan más del 70% de los fondos, y, desde 2019, acumulan 87,8 millones y 1.304 proyectos. Le siguen las Ciencias Experimentales y Exactas (178 propuestas y 8,5 millones en los últimos cinco años); Ciencias Médicas y Biológicas (196 proyectos y mas de 14 millones); Ciencias Sociales y Jurídicas (228 proyectos y 5,1 millones), y Humanidades (6,5 millones y 169 proyectos).

«La investigación siempre ha sido un tema claramente valorado en la UC», dice el rector, que destaca el trabajo de estimulación e información que desarrollan las oficinas de gestión. Sumado a la iniciativa de los científicos, así resultan financiados proyectos de ciencia contratada, como el estudio de las inundaciones en el Malecón de La Habana, a cargo de Antonio Tomás Sampedro (IHCantabria); o la investigación en educación inclusiva planteada por Andrés Avelino Fernández (Educación), entre otros. Y proyectos competitivos, como el titulado 'El amoniaco como combustible verde' (Raúl Guanche, IH) o el que Ana B. Marín (Ciencias Históricas) ha dedicado a estudiar las ballenas en el Paleolítico.

FINANCIACIÓN CAPTADA EN 2023

Cifras en euros
Fuente: OTRI de la UC

Área de conocimiento	Grupos	Proyectos	Financiación
Ciencias Experimentales y Exactas	27	34	1.913.025
Ciencias Médicas y Biológicas	30	29	1.872.387
Ciencias Sociales y Jurídicas	38	53	1.413.769
Humanidades	23	29	900.966
Ingenierías	52	272	22.970.279
Institucional	-	2	1.432.519
TOTAL	**170**	**419**	**30.502.946**

El PRC pide compensar con seis millones los servicios que prestan los pueblos sin ser su competencia

Los regionalistas quieren que el Gobierno incluya la partida en el Presupuesto de 2025 junto al Fondo de Cooperación Local. Será uno de los asuntos en la futura negociación

D. MARTÍNEZ

SANTANDER. El PRC se prepara para encarar la negociación de los Presupuestos de Cantabria para 2025 con el Gobierno de María José Sáenz de Buruaga. Antes de sentarse en la mesa con el PP, los regionalistas tienen que evaluar si el Ejecutivo ha cumplido los compromisos que suscribió hace un año para conseguir su apoyo a las cuentas que aún están en vigor y, a futuro, las peticiones que quiere incluir en las siguientes. En este último capítulo se encuentra la creación de una partida de seis millones de euros para ayudar a la financiación de las competencias impropias que los ayuntamientos se han visto obligados a asumir en los últimos años sin contar con financiación.

Un dinero que se sumaría al Fondo de Cooperación Municipal –por ley tiene que actualizarse cada año– y que tiene que servir para compensar todos esos servicios que prestan los consistorios sin que sea su competencia. Antes incluso de negociar el Presupuesto con el PP, el PRC llevará este asunto al Pleno del Parlamento autonómico del próximo lunes en forma de proposición no de ley.

Según confirmó ayer el portavoz regionalista, Pedro Hernando, la iniciativa insta al Gobierno cántabro a ejercer las funciones de Diputación Provincial que le corresponden por ser Cantabria una autonomía uniprovincial y que implican prestar «asistencia técnica, jurídica y económica» a los municipios, para hacer frente a competencias como el mantenimiento y limpieza de los colegios y consultorios rurales, la contratación de personal de las aulas de 1 año y servicios sociales como la asistencia domiciliaria. Hernando destaca que los fondos destinados a estos servicios «llevan años sin ser actualizados», lo cual implica «un problema gravísimo» para los municipios a la hora de hacer frente a su financiación, agravado como consecuencia del incremento de prestaciones que se ha producido a raíz de la pandemia y la suma de nuevas competencias, como la obligación de controlar las colonias de gatos que impone la recién aprobada Ley nacional de Bienestar Animal o las tareas de control e inspección previstas en el proyecto regional de Ley de Control Ambiental, cuando en ocasiones «no tienen ni un triste trabajador municipal» para asumir a esas tareas.


Pedro Hernando

Además de la limpieza de centros de salud y colegios, asumen el control de colonias de gatos y nuevos encargos

Dado lo «inadmisible» de la situación, el PRC cree que «ha llegado el momento de afrontar de una vez por todas el papel del Gobierno de Cantabria como Diputación Provincial», mediante la prestación de asistencia técnica, jurídica y económica «en todos los ámbitos» a los ayuntamientos, y «especialmente a los más pequeños y despoblados». «Es muy importante, porque si los municipios están ahogados, los servicios públicos no se prestan adecuadamente, y todos los ciudadanos de Cantabria, vivan donde vivan, tienen derecho a que el Gobierno se ocupe de ellos, porque el Estatuto de Autonomía así lo exige», recalca el regionalista.

Mientras el Gobierno central reforma también el modelo de financiación local, el PRC aboga por fortalecer desde Cantabria la Dirección General de Administración Local, especialmente con personal técnico funcionario que cubra las necesidades de los ayuntamientos. Según Hernando, la propuesta es «real» y relativamente fácil de aplicar: «Hemos visto que los Presupuestos van a crecer en 96 millones; seis millones para los municipios sería una apuesta decidida por el mundo local que esperamos tenga el apoyo de todos los grupos parlamentarios».

'Movimiento Azul' convoca hoy una quedada para limpiar la playa de Somo

DM

SANTANDER. La cita es hoy a las diez de la mañana. En la playa de Somo. En concreto, en la esquina entre la calle del Surf y la calle Las Quebrantas. Habrá una bienvenida institucional (con representantes de Ribamontán al Mar, Telefónica o Movistar, entre otros) y una pequeña charla explicativa de la actividad. Luego, manos a la obra. A limpiar el arenal. Es lo que detalla la agenda del día de 'Movimiento Azul', el programa de Movistar que acoge «iniciativas, acciones y principios de sostenibilidad basado en dos pilares: impulso digital y acción climática».

La cita está abierta a voluntarios que, junto a las autoridades, compartirán la mañana de trabajo. El objetivo, según los organizadores, es «fomentar una conciencia ecológica y tomar acciones concretas para preservar la belleza y la salud de nuestros océanos y playas».



El sector 1 del nuevo Alisal ya está urbanizado por completo tras una inversión de 10 millones de euros. ALBERTO AJA

Finalizan las obras de urbanización del nuevo Alisal

Santander crecerá por esa zona 170.000 metros cuadrados, donde está prevista la construcción de más de mil viviendas, casi 300 de protección oficial, y equipamientos

BLANCA CARBONELL



SANTANDER. El Ayuntamiento de Santander recepcionó ayer la urbanización del sector 1 de El Alisal, obras que comenzaron en febrero del año pasado. Esta actuación, con una inversión de 10 millones de euros, ha supuesto la transformación urbanística de una gran área, hacia donde crecerá Santander en más de 170.000 metros cuadrados. Sobre ellos está prevista la construcción de 1.140 viviendas, de las cuales, 282 serán promovidas por el Consistorio en régimen de protección oficial (VPO) a través de la Sociedad de Vivienda y Suelo. El espacio contará además con equipamientos comerciales, deportivos, educativos y sociosanitarios.

Las obras que ha ejecutado Copsesa han permitido configurar la trama viaria y las parcelas en las que se desarrollarán los diferentes usos previstos (residencial, educativo, deportivo, asistencial y comercial), así como las redes de abastecimiento, saneamiento, electricidad, alumbrado exterior del viario público, red semafórica y el resto de los servicios, como gas y telecomunicaciones.


La alcaldesa de Santander asistió ayer a la recepción de las obras. DM

Una de las apuestas más importantes de este proyecto es la construcción de nuevas viviendas en la capital cántabra. La alcaldesa, Gema Igual, avanzó ayer que el fin de estas obras de urbanización supondrá antes de que acabe año el inicio de los trabajos para levantar las VPO municipales. Los seis edificios en los que se distribuirán las casi 300 VPO comenzarán a construirse simultáneamente, con el objetivo de que estén terminadas a finales de 2026 y que los hogares puedan entregarse a sus dueños en la primavera de 2027.

En julio se sortearon las primeras 104 VPO que se construirán y durante los meses de diciembre de 2024 y enero de 2025 podrán realizarse las inscripciones para el segundo de los sorteos, en el que participarán los candidatos que no resultaron agraciados en el primero de ellos.

Estas nuevas VPO están diseñadas para responder a las necesidades de distintos colectivos, incluyendo un 5% de las viviendas reservadas para personas con discapacidad y un cupo especial para jóvenes menores de 36 años. «Vamos a trabajar par a seguir poniendo a disposición de los vecinos viviendas asequibles», enfatiza Igual, que asistió a la recepción de las obras junto a representantes de las asociaciones vecinales del barrio.

Entre ellos, Ana Cristina Gutiérrez, presidenta de la AA VV Cierro, se mostraba «muy contenta» por las expectativas generadas en esta nueva zona: «Vamos a tener más vecinos, podremos ampliar la asociación y va a venir muy bien para los residentes de esta zona. Habrá más vidilla, vendrá gente joven y niños otra vez, y eso viene muy bien para todos». «Está muy bien porque además de más gente habrá más servicios», añadía en el mismo sentido Irene Gutiérrez, presidenta de la AA VV de Íbero Tanagra. Por su parte, a José Luis Beivide, vecino de Lluja, le parece «muy bien que pongan colegios y zonas para niños. Yo voy a tener un nieto y así podré tenerlo al lado de casa».

Además, finalizadas las obras de urbanización, la línea 13 del TUS recupera su recorrido habitual por la calle Adarzo, con todas sus paradas.

LAS FRASES

Gema Igual
Alcaldesa de Santander

«Vamos a trabajar para seguir poniendo viviendas asequibles a disposición de los vecinos»

Ana Cristina Gutiérrez
Presidenta AA VV El Cierro

«Habrá más vidilla en el barrio, vendrá gente joven y niños otra vez, y eso viene muy bien para todos»

CIUDADANO DE A PIE
JUAN CARLOS DE LA FUENTE

¡Ya ELA hora!



Acostumbrados como estamos a la bronca entre partidos políticos un día sí y al siguiente también, el consenso –qué extraña palabra en estos tiempos– alcanzado por todas las formaciones presentes en el Congreso para desbloquear la tramitación de la conocida como Ley ELA ha sido una inesperada y saludable bocanada de aire fresco. Un retorno a la verdadera esencia, al compromiso, y me atrevo a decir a la decencia por parte de nuestros representantes, que en ocasiones tan poco nos representan, primando antes que los intereses y necesidades del ciudadano de a pie los objetivos de sus formaciones políticas.

En este justo y perseguido logro tienen mucho que ver cántabros integrados en la Asociación Cántabra de Esclerosis Lateral Amiotrófica, CanELA, que además de prestar apoyo y ayuda a los afectados por esta cruel enfermedad en nuestra región, ha sido pionera, de la mano de su presidente Fernando Martín y su junta directiva, en la visibilización y sensibilización a nivel nacional respecto a lo que supone esta patología. Ha sido fundamental para remover conciencias el documental 'El aleteo de las mariposas', dirigido por el propio Fernando. Un conmovedor relato de la lucha diaria de varios enfermos con esta patología –el más conocido, Juan Carlos Unzué– en el que queda patente su capacidad de superación. Fue presentado en su día en el Palacio de Festivales de Cantabria, ha sido proyectado en diferentes lugares de toda España, y está disponible –se lo recomiendo– en una de las plataformas digitales más conocidas.

Todos y cada uno de los testimonios recogidos en ese documental son impresionantes, pero ninguno tanto como el de una cántabra que asumía que tendría que dejarse morir para no arruinar a su familia a causa del coste que suponen los elementos tecnológicos y cuidados imprescindibles para mantener con vida a estos pacientes, más de 37.000 euros anuales.

Antes de que concluya el año habrá finalizado su tramitación, y la Ley ELA será una realidad. Ninguno de los afectados por esta patología tendrá que plantearse ya esa cruel disyuntiva. Tras tres años de bloqueo por discrepancias partidistas, ¡ya era hora! ¡Ya ELA hora!

«Venimos en busca de un buen chollo»

La Feria Outlet de marcas abrió ayer sus puertas en el Palacio de Exposiciones en una jornada que contó con «un goteo continuo» de asistentes que recorrieron los estands

MARÍA DE LAS CUEVAS

SANTANDER. La Feria Outlet de marcas que acoge el Palacio de Exposiciones y Congresos de Santander se inauguró ayer con una gran asistencia de público que se presentó con mayor fuerza por la tarde, aunque durante toda la jornada hubo «un goteo continuo» de personas interesadas en llevarse algún artículo de marca rebajado. Los días con más afluencia serán hoy y mañana, con la mirada puesta en alcanzar los 21.000 visitantes –reto marcado por la organización– a lo largo de los tres días que dura el evento.

El arranque de la feria está siendo «muy positivo», ya que «estamos teniendo una evolución exactamente igual que el año pasado y quedamos muy contentos en aquella edición, con un facturación total de 600.000 euros», destacaba ayer Maite Puig, de TC Media, empresa promotora de la cita.

El público puede pasear entre los ochenta estands que se suceden en el Palacio de Exposiciones, donde se dan citas grandes firmas de textil como Calvin Klein, Guess, Tommy Hilfiger, Adidas, Nike y The North Face; ropa de bebé, artículos vintage, menaje de cocina, sofás, colchones, maletas, gafas de sol, bisutería, bolsos, cosmética, maquillaje... «Venimos a por un buen chollo. Hay artículos con rebajas del 60% y 80%. Queremos aprovechar estos precios porque ni merece la pena ni podemos pagar el precio original», opinaba un grupo de jóvenes, de los primeros en acceder ayer al recinto.

Este año el objetivo que se han propuesto los organizadores es superar tanto la facturación como la asistencia de público de la pasada edición: el reto, alcanzar la cifra del millón de euros de caja y reunir a 21.000 visitantes. Hoy y mañana, el Palacio de Exposiciones estará abierto, con horario ininterrumpido, de 10.00 a 22.00 horas. La entrada para el público cuesta 2 euros.



El público asistió ayer de forma constante a la primera jornada de la Feria Outlet de marcas, que se celebra en el Palacio de Exposiciones. ALBERTO AJA

La Romería del Faro se aplaza al primer fin de semana de octubre, días 5 y 6, por el mal tiempo

M. C.

SANTANDER. El Ayuntamiento de Santander ha aplazado hasta el primer fin de semana de octubre la Romería del Faro debido a las condiciones meteorológicas adversas previstas para este fin der semana, cuando iba a celebrarse la tradicional fiesta con actuaciones de artistas folclóricos y costumbres que ponen en valor las tradiciones de Cueto y Monte. La medida se ha adoptado en coordinación con el Gobierno de Cantabria y las asociaciones vecinales de Monte y Cueto, con el fin de que la fiesta pueda celebrarse en las mejores condiciones y con la mayor participación de público. Así, la fiesta se celebrará finalmente los días 5 y 6 de octubre en la campa del Faro, con un amplio repertorio de propuestas autóctonas.



Reforma del local. Bascake abrirá en Juan de Herrera el mes que viene, cuando termine de instalar la maquinaria para hacer tartas. ROBERTO RUIZ

La tienda de tartas de queso Bascake llega a Santander

Próxima apertura. La empresa bilbaína aterriza en octubre en la calle Juan de Herrera. Es el tercer comercio de venta exclusiva de este dulce que abre en la ciudad



ÁNGELA CASADO

Próxima apertura: Bascake. Con este cartel sobre la entrada de un local en la calle Juan de Herrera, esta empresa bilbaína anuncia su desembarco en Santander para endulzar la vida de vecinos y visitantes con sus tartas de queso. El boom de este postre es palpable, ya que esta se convertirá en la tercera tienda que venda en exclusiva tartas de queso en el centro de la ciudad, tras La Quesona y JM Cakesss. Bascake, que inició hace un año su andadura en Bilbao, abrirá en octubre su tienda en Santander junto a la inmobiliaria Barrio de Juan de Herrera. Su propietario, Michel Albalejo, destaca «el producto de calidad y de proximidad» que utilizan en sus elaboraciones. Sus porciones, muy cremosas y a 5 euros cada una, se presentarán en diferentes sabores: desde la clásica, sin adornos, a otras variedades más originales como la de pistacho, chocolate o con trozos de galleta –Oreo o Lotus–. Y hasta ahí, ya que como afirma Albalejo, «un producto casero y con buena materia prima» es más que suficiente para triunfar, sin necesidad de tirar de mezclas imposibles.

El cartel que anuncia la apertura de la tienda lleva un tiempo sobre la entrada del local, ya que el papeleo con la empresa eléctrica se ha demorado más de lo que pensaban en un primer momento. Ahora, con la instalación eléctrica a punto, solo falta la maquinaria para que el negocio pueda abrir el mes que viene.

En Bascake se puede comprar una porción o la tarta entera (entre los 32 y los 45 euros, según el tamaño y los ingredientes) y también trabajan con hostelería. Tienen sus propios obradores –un par de ellos– y rechazan tener uno central porque su filosofía se centra mucho en el producto hecho a mano y de kilómetro cero. «Somos hosteleros de toda la vida, que hemos ido mejorando el producto a base de prueba-error hasta conseguir lo que queremos», afirma Albalejo. Además, apunta que en su restaurante «se ofrece chuletón, por eso tenemos una tienda aparte para las tartas».

Albalejo abrió su primera tienda de tartas de queso en Bilbao hace apenas un año y en su apertura regaló mil porciones que generaron largas colas en el centro de la ciudad. Aunque su trayectoria viene de lejos, ya que también regenta el restaurante Mio Basque Urban Food –también en Bilbao–, donde este postre es un imprescindible. Para que aquellos que en un determinado momento tuvieran antojo de este dulce pero no tuvieran previsto visitar el restaurante, tomó la decisión de dedicar a la tarta de queso una tienda en exclusiva. Y lo demás es historia. Ahora, un año después de la apertura de la primera Bascake, tiene tiendas en Bilbao, Vitoria, Zaragoza y ahora llega el turno de Santander. De momento, el hostelero está centrado en su expansión por el norte de España.

De moda

Antes que Bascake, abrieron en la capital cántabra JM Cakesss y La Quesona prácticamente a la vez, en diciembre del pasado año y enero de este. Las dos tienen mucho tirón y acumulan reconocimientos entre sus clientes, o al menos así lo demuestran las valoraciones en sus perfiles sociales. JM Cakesss está en la calle Cervantes, y también tiene locales en Arnuero y Bilbao. Ofrece tartas de queso clásica, con Lotus y con Kinder, a 30 euros cada una. Por su parte, La Quesona está en la calle Arrabal y sus variedades son la tradicional, con chocolate, con Lotus y con pistachos. Los precios rondan entre los 13 y los 44 euros según ingredientes y tamaño. Es, de momento, la marca más pequeña, ya que inició su andadura a principios de este año gracias a una ayuda municipal y no tiene por ahora tiendas en otras localidades.



La clásica. Porción de la tarta de queso clásica de Bascake, que se venderá a 5 euros. DM


Los bomberos inspeccionan desde las alturas la dimensión del derrumbe del techo de la iglesia. DM

Se cae el techo de la iglesia de San Pablo

La cubierta del edificio de la calle del Monte, desacralizado y sin uso hace tiempo, cedió hacia el interior y no hubo que lamentar heridos

A. M.

SANTANDER. «Se veía venir», cuentan algunos vecinos. «Gracias a Dios cayó hacia dentro, porque el temor que teníamos era que se desplomara cuando pasara alguien». El edificio, insisten, presentaba claros síntomas de abandono y acabó pasando lo que decían. El jueves se derrumbó gran parte de la cubierta de una iglesia desacralizada (desacralizar es quitar el carácter sagrado) y sin uso desde hace tiempo en la calle del Monte de Santander. No hubo heridos.

El Ayuntamiento confirmó que los bomberos «acudieron a las 13.10 horas a la calle del Monte, número 28, tras una llamada ciudadana» y que comprobaron el derrumbe en la iglesia de San Pablo, «ubicada en un terreno de propiedad privada, correspondiente a la comunidad de vecinos». Colapsó «hacia el interior» y, explican, «algunos muros exteriores presentaban grietas y estaban desplazados». Los bomberos hicieron una revisión desde un vehículo de altura y procedieron «a precintar la cara norte», en la calle Juan Jose Pérez del Molino. Además, junto a la Policía Local, se colocaron vallas en la acera anexa a la iglesia para impedir el tránsito por seguridad.

Al lugar acudieron dos técnicos municipales para valorar los daños y, desde el servicio de Arquitectura del Ayuntamiento, se ha decidido actuar, con carácter urgente, para proceder al derribo controlado de la cubierta que sigue en pie. Se hará a partir del lunes «por ejecución subsidiaria, de manera que su coste se repercutirá posteriormente a la propiedad del edificio».

El PRC pide auditar el sistema de recogida neumática de basuras

C. G.

SANTANDER. El PRC ha pedido realizar una auditoría externa del sistema de recogida neumática de basuras que determine su viabilidad, el estado de las instalaciones y su coste, así como las mejoras necesarias «ante las deficiencias recurrentes y un verano cargado de basura», según detalló su portavoz municipal, Felipe Piña, que ha anunciado una moción en este sentido que defenderá en el Pleno del próximo jueves.


Felipe Piña

Piña, que habló en Castilla-Hermida, destacó que en esta zona los vecinos «llevan meses quejándose de la suciedad y basura acumulada en el entorno de los contenedores», así como de los «malos olores y las plagas». Por ello, el regionalista instó al equipo de gobierno (PP) a encargar «de manera urgente» una auditoría que determine «qué esta ocurriendo en este barrio». Piña recordó que este sistema, que costó más de 20 millones de euros, fue ideado para tener una vida útil cercana a los treinta años. Quince años después, dijo, «ha fracasado».

Torrelavega estrenará en octubre su primer albergue para peregrinos

Las obras se ejecutan en la primera planta del edificio del complejo deportivo Óscar Freire y suponen una inversión de 446.980 euros

JOSÉ IGNACIO ARMINIO



TORRELAVEGA. Torrelavega estrenará en octubre su primer albergue para peregrinos del Camino de Santiago. Se está habilitando en la primera planta del edificio del complejo deportivo Óscar Freire y supone una inversión de 446.980 euros, cofinanciada con fondos europeos. Los trabajos comenzaron el pasado mes de febrero y se encuentran en su última fase. El alojamiento tendrá siete dormitorios y 56 plazas, y dispondrá de recepción, cocina, comedor, zonas de descanso, almacén, baños, vestuarios y lavandería, entre otros servicios.

El consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Luis Martínez Abad, recuerda que la actuación está integrada en el Plan Turístico Nacional Xacobeo 2021-2022, financiado en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia. «Se trata de una subvención de 400.000 euros –explica– destinada a la financiación de proyectos de rehabilitación y mejora del patrimonio histórico artístico y, en concreto, de bienes de interés cultural de titularidad pública con uso turístico ubicados en los Caminos de Santiago». Las razones de interés público de esta financiación quedan acreditadas porque se pretende garantizar la conservación de dichos bienes y permitir que «puedan ser disfrutados por generaciones presentes y futuras». También se persigue «diversificar la oferta y desarrollar reclamos que atraigan al turista», concluye el consejero.

La Dirección General de Turismo, promotora del proyecto junto al Ayuntamiento, entiende que es una necesidad contar con este servicio en la capital del Besaya, con el fin de aunar esfuerzos y aprovechar sinergias en torno al objetivo común de «promocionar» el Camino Lebaniego y el Camino del Norte como rutas «espirituales, culturales y turísticas de acceso universal» e impulsar la celebración del Año Jubilar Lebaniego. Todo ello a través de una mejora constante en las infraestructuras de los albergues y la señalización, de tal manera que los peregrinos puedan realizar la travesía en condiciones de «seguridad y comodidad», así como de «puesta en valor del entorno».

El proyecto fue entregado por el Consistorio a la Dirección General de Turismo en 2022. El Ayuntamiento también puso a su disposición el inmueble y se comprometió a asumir las labores de mantenimiento y conservación del futuro albergue. Finalmente, la Consejería de Turismo adjudicó la obra a la empresa Petrifica, después de que su oferta fuese la más ventajosa de las seis que se presentaron a la licitación. El contrato quedó formalizado el pasado mes de diciembre.

La inversión consiste en la reforma y cambio de uso de la primera planta del edificio, que ocupa una superficie de 812 metros cuadrados. Los trabajos consisten en la demolición de revestimientos, acabados, instalaciones y particiones interiores; renovación de instalaciones eléctricas, alumbrado, climatización, energía renovable, abastecimiento de agua, calidad del aire interior, saneamiento y telecomunicaciones; impermeabilización de cubiertas planas; trasdosados energéticos y particiones interiores, y carpintería interior.

Durante las obras han aparecido siete pinturas en la buhardilla que serán conservadas. El resto del edificio, de dos plantas, alberga vestuarios, un gimnasio, oficinas, el Museo Vicente Trueba, cafetería y almacenes, entre otras dependencias. Según los técnicos, el inmueble, de 2.690 metros cuadrados, se encuentra en buenas condiciones. Es una estructura de hormigón con cubierta a cuatro aguas, formada por varios volúmenes superpuestos e interseccionados. Las asociaciones y clubes cuya sede se vio afectada por la obra fueron realojados. El complejo deportivo y la zona conocida como El Patatal fueron expropiados por el Ayuntamiento a la empresa Sniace hace varios años.

LAS CLAVES

SUBVENCIONADO

El proyecto forma parte del Plan Turístico Nacional Xacobeo y es cofinanciado con fondos europeos

CAPACIDAD

El alojamiento tendrá 56 plazas y ocupará una superficie de 812 metros cuadrados



Operarios de la empresa adjudicataria trabajan en el inmueble donde se ubicará el albergue desde el pasado mes de febrero. ALBERTO AJA

Vox intensifica su lucha contra la Zona de Bajas Emisiones tras la sentencia que anula la de Madrid

J. I. A.

TORRELAVEGA. El grupo municipal de Vox en el Ayuntamiento de Torrelavega ha reiterado su «compromiso» en la lucha contra la implantación de la Zona de Bajas Emisiones (ZBE) en la ciudad, una medida que considera «arbitraria, ineficaz y contraria a los intereses de los vecinos». Así lo ha señalado el portavoz de la formación, Roberto García Corona, tras la reciente sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, que ha anulado la ZBE de la capital, fallo que «refuerza nuestra postura y evidencia las graves deficiencias de esta medida». «Nuestro grupo –explica– ha alertado del perjuicio que supondría una ZBE en Torrelavega, una medida que lejos de mejorar la calidad del aire de nuestra ciudad, generará nuevas dificultades para los vecinos, especialmente para los comerciantes y profesionales locales».

El edil recuerda que han denunciado en reiteradas ocasiones la falta de «estudios técnicos rigurosos» y la ausencia de informes detallados del impacto socioeconómico necesarios para su implantación, ya que «sin un respaldo técnico serio, esta medida no es más que una imposición arbitraria sin base real».

«La implantación de esta medida en nuestra ciudad –añade– presenta graves deficiencias en ese sentido al no tener en cuenta las importantes consecuencias para los colectivos empresariales de menor capacidad económica, como comerciantes locales y profesionales, y para los vecinos y visitantes que deberán asumir duras sanciones por cumplir con las exigencias de esta normativa, sumándose a las ya de por sí elevadas cargas económicas que soportan las familias y autónomos». Ante las peticiones de Vox de paralizar la implantación de esta medida, el alcalde, Javier López Estrada, está «empeñado en seguir la misma línea equivocada, imponiendo restricciones sin escuchar a los vecinos ni tener en cuenta las necesidades reales de la ciudad».

La ordenanza de espectáculos se debatirá el próximo miércoles después de siete años de espera

Músicos y otros miembros de la cultura local se han movilizado para protestar contra el «vacío legal» que limita sus actuaciones

J. I. ARMINIO

TORRELAVEGA. La Comisión de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Torrelavega debatirá el próximo miércoles la ordenanza reguladora de los espectáculos públicos y actividades recreativas del municipio, pendiente de aprobación desde hace siete años. La concejala del área, Patricia Portilla, convocó la semana pasada a los grupos políticos que integran la Corporación a una mesa de trabajo, con el fin de que hiciesen las aportaciones o sugerencias oportunas. No ha prosperado la propuesta realizada en los últimos días por uno de los grupos, Torrelavega Sí, para retrasar la aprobación de la ordenanza un par de meses para mejorar su contenido.

El borrador de la ordenanza señala que Torrelavega es una «ciudad viva», en la que se va incrementando el número de espectáculos públicos y actividades recreativas. Según el documento, a la necesidad de desarrollar algunos aspectos recogidos en la ley regional, aprobada en 2017, se une la conveniencia de articular una regulación sobre varios aspectos.

Diversos objetivos

Destaca entre ellos la regulación específica de las solicitudes de celebración de espectáculos, al objeto de garantizar la seguridad de los mismos y proteger la ocupación del dominio público municipal. También se persigue la fijación de las condiciones, requisitos y límites que deben cumplir los espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos donde se celebren las mismas, desarrollando cuestiones tales como la fijación de aforos y la utilización de artículos pirotécnicos, en aras del mantenimiento de la tranquilidad y la convivencia ciudadana.

Igualmente, se regularán las condiciones y requisitos de tramitación para la autorización de la celebración de actividades deportivas, así como para autorizar espectáculos públicos y actividades recreativas de carácter extraordinario. También se establecerá una regulación más detallada del procedimiento para la autorización de las fiestas populares en los pueblos y barrios.

'En Torrelavega No se Toca', la plataforma ciudadana que agrupa en su mayoría a músicos y otros miembros de la cultura local, verá atendida por fin su demanda para regular e impulsar el sector, especialmente los conciertos en bares y otros locales pequeños, hasta ahora «sin cobertura legal». Otros colectivos, como los de feriantes y organizadores de fiestas populares en los pueblos y barrios, también están a la espera de la ordenanza, pero en su caso para ponerla freno, dado que la consideran una amenaza para su supervivencia. La referida plataforma ha realizado movilizaciones para que la Corporación cumpla lo que acordó por unanimidad en 2017. Entonces se comprometió a aprobar la ordenanza en seis meses y han pasado nada menos que siete años.

LAS CLAVES

CONVOCATORIA

La Comisión de Medio Ambiente ha incluido la propuesta en el orden del día de su próxima reunión

NORMATIVA

La regulación permite desarrollar en el municipio la ley regional aprobada en 2017

EL SOPORTAL
JUAN JOSÉ FERNÁNDEZ TEIJEIRO

Turismo: ¿acogedor o disuasorio?



Tal como está el panorama industrial, la promoción del turismo en la comarca del Besaya, hoy por hoy, es posible que sea nuestra mejor opción. Esas esculturas de los cinco bisontes no es mal comienzo. Y no se trata de rivalizar con la capital. Ya bastante tenemos con el Racing aspirante a Primera y la Gimnástica buscando su ascenso. Al contrario, un honor poder cooperar en el desarrollo turístico de Cantabria. Incluso hasta fuimos pioneros: ¿no recuerdan cuando hace unos años surgió la idea de convertir nuestro ruinoso Palacio municipal en un parador nacional? Precisamente ahora, cuando estamos habilitando en la antigua Cámara de La Llama un novedoso ayuntamiento, quizás retomar el tema no sea una tontería. Pero bueno, no demos ideas, porque si se le ocurriera a Santander ofrecer el Palacio de La Magdalena ya no podríamos competir. Mejor no polemizar y cooperar. Santander tan solo con su hermosa y única bahía ya lo tiene todo, pero teme la masificación del turismo. Colaboremos. No contamos con la firma internacional de grandes arquitectos, pero podríamos ofertar pisos y apartamentos turísticos con los cientos de bajos desocupados en nuestra ciudad. ¿Y aparcamientos? Además de los ya existentes, el atractivo vendrá sobre todo con el del Ferial y La Carmencita, porque no serán disuasorios, sino acogedores. Lo de cobrar unos días sí y otros no, como proyectan en la reforma de El Sardinero, eso sí que es disuasorio total para no asomarse por allí; además, los días de partido no aparece la grúa y las aceras de la Avenida de Pontejos se llenan de coches: ¿un privilegio para animarnos a ser socios del Racing? No, en el Malecón, desde luego, no podríamos permitirnos ese lujo de gastar más de cuatro millones de euros en un aparcamiento que ya está hecho. Hasta van a resultar más listos y espabilados los pesadísimos 'gorrillas' de Sevilla: siempre te encuentran una plaza libre.

¿No recuerdan la idea de convertir nuestro ruinoso Palacio municipal en un parador nacional?







▲ La lluvia asomó durante el pregón, pero eso no echó atrás a los campurrianos.

◄ La reina y damas de honor con el alcalde, ediles y los ganadores de las Justas Literarias.

► Las charangas animaron el desfile bajo la lluvia.

FOTOGRAFÍAS: PEDRO DÍEZ

«¡Viva San Mateo!» aunque truene en Reinosa

A pesar de la lluvia, la ciudad abrió ayer sus fiestas con un concurrido pregón y la celebración de las Justas Literarias para dar paso hoy al día grande del patrón

PEDRO DÍEZ



REINOSA. Tal es el entusiasmo que desprende San Mateo que pocos quisieron perderse ayer el pistoletazo de salida a la programación festiva. Pese a la amenaza de lluvia, que al final asomó incluso con truenos e hizo desplegar los paraguas, el arranque a nueve días de actos lúdicos copó las calles de peñas, música, tradiciones y alegría. El habitual pregón que se ofició desde la Plaza de España, al filo de las 19.30 horas, volvió a abarrotar de gente la capital campurriana con la expectativa compartida de entonar a pleno pulmón el «¡Viva San Mateo!».

Desde la céntrica plaza, más de un millar de personas estuvieron atentas a las palabras de Ignacio Fernández y Paqui Viaña, portavoces de Ascasam, que fueron los encargados de abrir la fiesta en su 25 aniversario como asociación. Un discurso enfocado en la importancia de la salud mental y su divulgación: «La música, la cultura, el deporte, todo es salud mental». Así lo destacó Fernández desde el balcón del edificio consistorial, para entonar después, junto a Viaña, el «¡Viva San Mateo!» que con tanto ahínco deseaban escuchar sus paisanos.

Tras el pregón, tomó protagonismo la 60 edición de las Justas Literarias, donde el ganador fue el cordobés José Manuel Martín Portales con su poemario 'O solo existen pájaros', que fue seleccionado entre las 508 piezas que llegaron a concurso. «El prestigio de este certamen se debe a sus magníficos autores», expresó Martín Portales durante el acto, en un gesto de consideración hacia el resto de participantes. También intervino la ganadora de la edición número 52 del Premio Nacional de Cuentos José Calderón Escalada, la autora Juana Cortés Amunárriz, que resultó premiada por su relato 'La niña que arrancaba las alas a las moscas'. Para la escritora era su segundo galardón en la ciudad y, por eso, expresó que su «vínculo con Reinosa se ve reforzado». Ambos fueron los protagonistas de una gala que tuvo lugar en el IES Montesclaros, donde además Martín Portales fue galardonado con el premio de la Flor Natural a manos de la Reina de las Fiestas.

La lectura del pregón corrió a cargo de los portavoces de la asociación Ascasam, que resaltaron la importancia de «cuidar la salud mental»

Programa intenso

Se abrió un programa que desde la Corporación municipal catalogan de «muy participativo» resaltando que, además, la jornada de hoy, día de San Mateo, coincide en fecha con la celebración de varios eventos, como la Feria de Ganado por la mañana y la edición número 82 del Desfile de Carrozas Artísticas, Fiesta de Interés Turístico Regional, por la noche. Esta cita, que dará comienzo a las 22.30 horas, contará con la participación de cinco carrozas a concurso y quince carros –varios de última hora– en formato mini, elaborados por los futuros hacedores de fantasías de yeso.

Mañana, domingo, se repetirá el desfile por la mañana y los ganadores se darán a conocer a las 20.00 horas, para cerrar de forma posterior el primer fin de semana de fiestas con el lanzamiento de los fuegos artificiales. La actividad continuará hasta el domingo 29 de septiembre, Día de Campoo, con el desfile de carretas típicas.

La lluvia frustra el desembarco de Carlos V

Con el anhelo de que el cielo aguante, Laredo mantiene hoy el guion de su recreación histórica y aguarda la llegada de las hermanas del emperador

ANA BRINGAS


Vecinos y visitantes tuvieron que ver el espectáculo pirotécnico, que sí se llevó a cabo, bajo la lluvia. FOTOGRAFÍAS ROBERTO RUIZ

LAREDO. La mala meteorología no permitió ayer que el emperador Carlos V desembarcara en el arenal de La Salvé para conmemorar su arribada en 1556 a la villa. Durante la tarde, todos los ojos estaban clavados en el cielo, anhelando que las condiciones fueran las mejores posibles para celebrar la recreación histórica en torno a la llegada del monarca a la localidad cántabra. No obstante, un intenso aguacero estropeó la cita, algo tristemente común en las últimas ediciones. Pese al mal tiempo, la organización ha decidido mantener hoy las representaciones previstas para esta noche.

Justo antes del inicio del desfile del cortejo imperial, ayer se desató una gran tormenta que llegó incluso a anegar de agua algunas de las arterias principales de Laredo por las que estaba previsto que las diferentes agrupaciones, bandas y actores pasearan, antes de irrumpir en el Palenque emplazado en la playa de La Salvé, que también sufrió las consecuencias del diluvio. Algunos espectadores se guarecieron bajo sus paraguas y otros se refugiaron bajo techo en bares o soportales para proteger sus trajes, elaborados a la usanza del siglo XVI, todos ellos aún con la esperanza de poder celebrar el reencuentro con su majestad y desquitarse de las ediciones anteriores, que tampoco se desarrollaron con normalidad por la lluvia.


Los bares y soportales sirvieron de refugio improvisado.

Esta vez, los actos del desembarco quedaron totalmente suspendidos y, en su lugar, las agrupaciones que conforman el desfile acompañaron ayer a Carlos V hasta la carpa donde sí se celebró la tradicional cena imperial, lugar donde el emperador hizo su primera aparición en la villa.

El programa de la fiesta de recreación histórica, que arrancó el jueves, continúa hoy con la llegada a la villa de las reinas María de Hungría, interpretada por Silvia Gutiérrez, y Leonor de Francia, encarnada por Ana Asteinza Vicario, para sumarse al séquito encargado de agasajar a su hermano, Carlos V, y reencontrase con él en el Palenque de La Salvé. Todo esto pasará, si el cielo aguanta, a partir de las 20.45 horas.


El histórico edificio del Casino de Buelna y parte de su gran terraza, con Carlos López, uno de los últimos responsables del bar. FOTOGRAFÍAS: CAVIA

El grito de socorro del centenario Casino de Buelna

La histórica sociedad tiene las horas contadas si no hay relevo en la dirección de una entidad que ha marcado la vida de varias generaciones

NACHO CAVIA



LOS CORRALES. La histórica Sociedad Casino de Buelna, de Los Corrales, ha lanzado el que puede ser su último grito de socorro. Porque si nada ni nadie lo remedia tiene las horas contadas por falta de relevo en la dirección de unas instalaciones que cuentan con cientos de metros cuadrados cubiertos y al aire libre.

El 20 de marzo de 1920 se abrieron por primera vez las puertas de ese Casino de Buelna, una de las sociedades más longeva en Cantabria y toda una institución para muchas generaciones de corraliegos que, aún hoy, aprovechan sus salas y terrazas, su biblioteca, su salón de juegos. Más de cien años de historia que podrían tener fecha de caducidad, el lunes 30 de septiembre.

La falta de relevo en su dirección podría acabar con una entidad que superó la gripe española en sus inicios y el coronavirus al cumplir sus cien años de historia, pero que no parece poder superar la falta de interés de los pocos y mayores socios.


Miguel y Rosa, con su hijo 'Faito', regentes muchos años del bar del Casino.


Hasta este verano, el Casino ha seguido celebrando su fiesta para el socio.

La dirección del Casino ha convocado una asamblea para el 27 de septiembre en la que se debatirá sobre su futuro

Y es que la actual junta directiva cesa tras 40 años al frente de la sociedad y, a pesar de haber intentado encontrar el relevo «mediante conversaciones con otros socios», a día de hoy «no hemos recibido ninguna propuesta». Por tanto, ha convocado una Asamblea Extraordinaria a celebrar el 27 de septiembre, viernes, a las 19.00 horas, en el salón principal de su sede, en La Rasilla, «a la que les pedimos encarecidamente su asistencia, para tratar de asuntos de vital importancia». Tanto como el de la posible disolución de esa institución.

En el orden del día figuran, en sus dos primeros puntos, la elección de nueva junta directiva y el final de la concesión del servicio de hostelería. Y como ya adelanta ese orden del día, en caso de que no haya propuestas para ocupar la dirección, el tercer punto hace referencia a la disolución de la sociedad el 30 de septiembre, la entrega de llaves a la propiedad (actualmente el grupo Celsa) y la liquidación del patrimonio.

«Estamos a disposición de todos aquellos socios que quieran conocer todo lo que atañe a la Sociedad, y colaboraremos con todos aquellos que muestren su deseo de relevarnos, sin ningún tipo de restricción, con todo nuestro apoyo y con la disposición más favorable», dice la dirección.

El final de la carta relata la conocida importancia de la Sociedad Casino de Buelna, actualmente una de las entidades culturales más antiguas de Cantabria «y que podemos decir que ha sido y es un referente en el asociacionismo de nuestra región». Pero también advierten de que «necesita un nuevo impulso y unas nuevas ideas que la actual directiva no puede ofrecer», motivo por el que animan a los socios a ser «responsables» para poder contar con un nuevo equipo «que dé el impulso necesario y nos permita seguir disfrutando de estas instalaciones».

Cieza saca adelante el primer Presupuesto municipal de los últimos cuatro años

N. CAVIA

CIEZA. El alcalde de Cieza, Juan Manuel Cuevas (PP), ha destacado el «esfuerzo» que está suponiendo para personal y concejales «poner todo en orden en el Ayuntamiento, dar trámite al papeleo, recuperar expedientes», dentro, afirmó, «del proceso de normalización de este Consistorio iniciado hace un año». Lo ha dicho al explicar las cifras del primer Presupuesto municipal de los últimos cuatro años. Era uno de los objetivos de su equipo de gobierno al acceder al Ayuntamiento, «normalizar» las cuentas. Y lo hace con un Presupuesto que eleva en un 40% el anterior, el aprobado para 2021. Aquel alcanzó la cifra total de 583.880 euros, con 149.500 para inversiones. El aprobado para este año llega a los 772.000, con 198.900 para inversiones, un 25% de las cuentas municipales para 2024.

El alcalde ha incidido en que esa cifra es fruto de los contactos con el Gobierno regional, y explicó que se destinarán, entre otras cuestiones, a la rehabilitación del centro cívico de Villayuso, «que necesitaba nuevos aislamientos además de otras mejores en una primera fase, para, más adelante, pintarle por fuera y mejorar el alumbrado interior». También se afrontará un plan de mejora de la eficiencia energética en el colegio público, «porque habíamos detectado un importante gasto en calefacción». Se adquirirá maquinaria y utillaje para mejorar los servicios propios del Ayuntamiento, se destinará una partida para reparar y mejorar caminos y pistas, para la compra de nuevos equipos informáticos, «porque los que tenemos ya están obsoletos y fallan», y se volverán a conectar las televisiones autonómicas.

«Poner todo al día está resultando un trabajo ingente, algo que no se ve pero que es necesario para lograr avanzar, y en ello estamos desde hace un año». También adelantó que «aun así, no pararemos en lograr nuevas ayudas desde el Gobierno para seguir mejorando las cosas en este valle», dijo.

Val de San Vicente recoge firmas para pedir más médicos

El alcalde del municipio, Roberto Escobedo, reclama el apoyo de los vecinos para exigir mejoras en Atención Primaria y Pediatría

SARA TORRE

UNQUERA. El Ayuntamiento de Val de San Vicente ha puesto de manifiesto las deficiencias del servicio sanitario que se presta a los vecinos por la ausencia de médicos. Por ello, su alcalde, Roberto Escobedo, ha exigido que se cubran de manera inmediata los puestos de las dos únicas facultativas del consultorio, una recién jubilada y otra de baja, y que se recupere el servicio de Pediatría que lleva tiempo sin cubrir.

Así, el alcalde anunció ayer que se procederá a una recogida de firmas que tiene por objeto incidir ante el consejero de Salud, César Pascual, y la presidenta del Gobierno regional, María José Sáenz de Buruaga, para que se resuelvan los problemas. «Llevamos prácticamente todo el verano sin las dos médicos titulares por jubilación y baja y únicamente hemos tenido una médico de 08.00 a 11.20 horas para cubrir las necesidades de todos los vecinos de Val de San Vicente y las personas desplazadas», describió el alcalde, que ha explicado que llegado este punto, ha decidido «pedir el apoyo de la ciudadanía del municipio».

Así, el regidor ha enumerado los pasos que se han dado hasta ahora para reclamar una asistencia sanitaria digna para los vecinos. Entre ellas, una reunión en mayo con el consejero de Salud, Cesar Pascual, donde ya se le pidió cubrir las necesidades del personal médico y de enfermería, «tanto vacantes como bajas que se produjeran durante todo el año en el consultorio de Unquera», insiste. Tras este primer encuentro, hubo otro en agosto con el director Gerente de Atención Primaria, donde se volvió a poner de manifiesto la necesidad «con carácter de urgencia» de cubrir la baja de una de las titulares y la reciente jubilación de la segunda facultativa, que no estaba prevista por parte del Servicio Cántabro de Salud.

«Llevamos tres semanas llamando para intentar hablar con los responsables de la Gerencia de Atención Primaria para que nos informen de las medidas que tienen pensado adoptar para resolver este grave problema y no hemos encontrado a nadie al otro lado», lamentó el regidor, que considera «una falta de respeto no devolver las llamadas al alcalde teniendo en cuenta la situación que llevamos padeciendo ya durante demasiado tiempo».

También sin pediatra

En cuanto al servicio de Pediatría, el alcalde ha lamentado que a pesar de que el municipio cuenta con «un gran número de cartillas», actualmente los usuarios tienen que desplazarse a otros centros sanitarios. El escrito insiste en la necesidad de que se cubran las vacaciones de los sanitarios «para evitar las situaciones reiteradas de carencia asistencial». Los interesados en apoyar las reivindicaciones municipales podrán hacerlo mediante su firma, en el propio Ayuntamiento o en los distintos pueblos del municipio.

Santoña impulsa un programa de formación para jóvenes

ANA COBO

SANTOÑA. La Concejalía de Juventud del Ayuntamiento de Santoña ha puesto en marcha un programa de formación, único en la zona oriental, que busca dotar a los jóvenes de las competencias necesarias en áreas educativas y sociales. El programa 'Impulsa Joven Santoña', dirigido a personas de entre 18 y 35 años, dando preferencia a los empadronados y desempleados, está conformado por una serie de cursos gratuitos que responden a una demanda formativa clave para su desarrollo personal y profesional. El proyecto incluye un total de 9 cursos tanto presenciales como online, de 25 plazas cada uno, y con diversa duración. Hay formación de primeros auxilios, de tiempo libre, de monitor de comedor o de educación ambiental, entre otros. La concejala de Juventud, Sara Lagarma, asegura que es una «oportunidad única de adquirir nuevas habilidades y mejorar su empleabilidad en un mercado laboral competitivo».

Argoños cubre y amplía el parque infantil de la calle Derechos Humanos

A. COBO

ARGOÑOS. El parque infantil de la calle Los Derechos Humanos de Argoños luce nueva imagen tras ser ampliado y cubierto para que los niños puedan hacer uso de este espacio en días de lluvia. La actuación ha supuesto una inversión municipal de 100.000 euros. La zona de juegos se ha ampliado en 100 metros cuadrados y se ha instalado una estructura infantil en forma de vaca, que representa a la mascota de las actividades deportivas.

La intervención ha incluido la colocación de un suelo de goma, un tablero de ajedrez, dos colchonetas e iluminación de colores. Además, se han habilitado dos puntos de recarga para vehículos eléctricos y una estación para la reparación de bicis.

D.E.P.

LA SEÑORA

DOÑA CARMEN HERRERA CUETOS



(VDA. DE DON JOSÉ TOMÁS FERNÁNDEZ BRINGAS)

Falleció en Mortera, el día 20 de septiembre de 2024, a los 91 años de edad, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A.

Sus hermanos, Ángel, Asunción (†), José (†), Miguel (†) y Santiago (†); hermanos políticos, sobrinos, primos y demás familia,

Ruegan una oración por su alma. El funeral de cuerpo presente se celebrará HOY, SÁBADO, día 21, a las CUATRO de la tarde, en la parroquia de San José Obrero (C/ Tetuán), siendo a continuación su incineración en el cementerio de Ciriego. Capilla ardiente: TANATORIO SANTANDER NEREO HNOS. (Sala nº 1). C/ Repuente - La Albericia.

Santander, 21 de septiembre de 2024.
Condolencias internet: www.funerarianereo.es

D.E.P.



PRIMER ANIVERSARIO DEL SEÑOR

DON PATRICIO SAINZ LÓPEZ

(VDO. DE DOÑA IGNACIA MUÑOZ MANSILLA)
(JUBILADO DE NESTLÉ)

Qué falleció en Santander, el día 1 de octubre de 2023, a los 89 años de edad, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A.

Sus hijos: Teresa, Ana Gema y Patricio (†); hijo político: José Antonio Madariaga; nietos: Tamara, Jonathan, Alba Madariaga y Germán Sierra; nietos políticos: Borja Carmona y Enrique Rodríguez; hermanos (†), hermanos políticos, sobrinos, primos y demás familia,

Ruegan una oración por su alma. La misa aniversario por su eterno descanso se celebrará MAÑANA, DOMINGO, día 22, a la UNA de la tarde, en la Iglesia Parroquial de San Román de Cayón. Favores por los cuales les quedarán agradecidos.

San Román de Cayón,
21 de septiembre de 2024.
www.funerarialamontanesa.com

D.E.P.

PRIMER ANIVERSARIO DEL SEÑOR

DON AGAPITO MANZANO PEROJO



Que falleció en Santander, el día 23 de septiembre de 2023, a los 84 años de edad, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A.

Su esposa, doña María Teresa Puente Campo; hijos, María Antonia y Carlos; hijos políticos, Pablo de Castro y Susana Ubierna; nietos, Pablo, Alberto y Alejandro; nieta política, Ksenija; hermanos, Clementina (†), Eulalia (†), Antonio (†) y María del Carmen; hermanos políticos, sobrinos, primos y demás familia,

Ruegan una oración por su alma. El funeral de aniversario, por su eterno descanso, se celebrará MAÑANA, DOMINGO, día 22, a las DOCE del mediodía, en la Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de Latas (Somo - Loredo). Favores por los cuales les quedarán agradecidos.

Loredo, 21 de septiembre de 2024.
www.funerariacarrera.es

D.E.P.

EL SEÑOR

DON JOSÉ RAMÓN BENITO ARCE



"MONCHU"
(JUBILADO DE MARE)

Falleció en Santander, el día 20 de septiembre de 2024, a los 71 años de edad, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A.

Su esposa: Manoli Iglesias López; hija: Julia; hermano: Pedro; hermanos políticos: Marina Gutiérrez, Pilar (†), Carmen, Ricardo, Rosi y Begoña; sobrinos, primos y demás familia,

Ruegan una oración por su alma. El funeral con cenizas, por su eterno descanso, se celebrará HOY, SÁBADO, a las CUATRO Y MEDIA de la tarde, en la Iglesia Parroquial de Sierra Elsa. Favores por los cuales les quedarán agradecidos. La incineración tendrá lugar en la intimidad familiar. Capilla Ardiente: Tanatorio de Cartes (sala 2).

Mercadal (Cartes), 21 de septiembre de 2024.
Pésames por Internet: www.funerarialamontanesa.com

D.E.P.

EL SEÑOR

DON FÉLIX GARCÍA DE LOS SALMONES IBÁÑEZ



Falleció en Santander, el día 20 de septiembre de 2024, a los 74 años de edad, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A. de Su Santidad.

Sus hijos: Félix, Daniel y Martín; y demás familia,

Ruegan una oración por su alma. Funeral: HOY, SÁBADO, día 21, a las CINCO de la tarde, en la iglesia parroquial de Casar de Periedo. Cementerio: Terminada la Santa Misa recibirá cristiana sepultura en el cementerio de dicha localidad. Velatorio: TANATORIO EL ALISAL (sala 6).

Casar de Periedo, 21 de septiembre de 2024.
Interfunerarias Cantabria (942 33 45 48 - 24h).
Pésames online: cantabria@interfunerarias.es

D.E.P.

PRIMER ANIVERSARIO DE LA SEÑORA



DOÑA MARÍA PILAR DE MIGUEL RAMOS

(JUBILADA DEL HOSPITAL DE LIENCRES)

Que falleció en Santander, el día 21 de septiembre de 2023, a los 87 años de edad, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A.

Su esposo, Jesús Pérez Del Río; hijo, Jesús Ignacio; hija política, María Rosa Ochoa; nietos, Paula, Roberto y Cristina; sobrinos, hermanos políticos, primos y demás familia,

Ruegan una oración por su alma. La Misa de Aniversario por su eterno descanso, se celebrará MAÑANA, DOMINGO, día 22, a las DOCE Y MEDIA del mediodía, en la iglesia parroquial de Pontejos.

Santander, 21 de septiembre de 2024.
www.funerarianereo.es

D.E.P.

PRIMER ANIVERSARIO DEL SEÑOR



DON SANTIAGO PEREDA HONDAL

Que falleció en Revilla de Camargo, el día 13 de septiembre de 2023, a los 85 años de edad, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A.

Su esposa: Finuca Ceballos de La Cal; hijas: Pili y María José; hijos políticos: Valentín Gómez y Tino González; nietos: David, Héctor y Andrea; hermanos: Félix (†), Pili (†), Casimiro, Canor (†) y Luis; hermanas políticas: Conchi Manrique (†), Vicente Ruiz, Toñi Lanza, Rosa Miguel (†) e Isabel García; sobrinos, primos, demás familia y amigos,

Ruegan una oración por su alma. La misa aniversario por su eterno descanso se celebrará HOY, SÁBADO, día 21, a las OCHO de la tarde, en el Santuario de Nuestra Señora del Carmen de Revilla de Camargo. Favores por los cuales les quedarán agradecidos.

Revilla de Camargo - Oruña de Piélagos, 21 de septiembre de 2024. www.funerarialamontanesa.com

D.E.P.

LA SEÑORA



DOÑA MARÍA MARINA GUTIÉRREZ SAINZ

Falleció en Ahionzo de Villacarriedo, el día 20 de septiembre de 2024, a los 54 años de edad, habiendo recibido los Santos Sacramentos y la Bendición Apostólica.

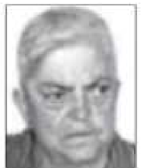
Su esposo: Fidel Higuera Ruiz. Hijos: Francisco José, Carmen y Aitor. Hija política: Andrea Lavín. Nieto: David. Hermana: Alicia. Hermanos políticos: José Manuel Higuera y Angelines Fernández. Tíos, sobrinos, primos y demás familia,

Ruegan una oración por su alma y comunican que el funeral de cuerpo presente por su eterno descanso tendrá lugar HOY, SÁBADO, día 21, a las CINCO de la tarde, en la Iglesia Parroquial de Ahionzo de Villacarriedo, siendo a continuación su inhumación en el cementerio parroquial. Favores por los cuales quedarán agradecidos. Velatorio: Tanatorio Hnos. Menezo de Selaya. Tfno.: 942591155

Ahionzo de Villacarriedo, 21 de septiembre de 2024.
www.funerariamenezo.com

D.E.P.

LA SEÑORA



DOÑA TRINIDAD AJA REVUELTA

(VIUDA DE DON VALERIANO AJA TRUEBA)

Falleció en Santander, el día 20 de septiembre de 2024, a los 80 años de edad, habiendo recibido los SS. SS y la B. A.

Su hija, Trinidad Aja Aja; hijo político, Silverio Alonso Alonso; hermanos, María Antonia (†), Francisco y Sixto (†); hermanos políticos, Ignacio Ramos (†), Concepción Bolívar; Antonio (†) y Rafael Aja Trueba; Carmen Abascal (†) y María del Carmen Sierra; sobrinos, primos y demás familia,

Ruegan una oración por su alma. La conducción del cadáver tendrá lugar HOY, SÁBADO, día 21, a las CUATRO Y VEINTE de la tarde, desde el Tanatorio Ntra. Sra. del Carmen de Heras (sala nº 4), para su traslado a la Iglesia Parroquial de Santa María de Cudeyo (Valdecilla – Solares), donde a las CUATRO Y MEDIA, se celebrará el funeral de cuerpo presente y a continuación su incineración en la intimidad familiar. Favores por los cuales les quedarán agradecidos.

Solares, 21 de septiembre de 2024.
Pésames: www.funerariacarrera.es

D.E.P.

EL SEÑOR



DON ANTONIO CORONA MADRAZO

Falleció en Santander, el día 19 de septiembre de 2024, a los 77 años de edad, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A.

Su esposa: Josefina Cobo Ruiz; hijos: José Antonio y Olaya; hija política: Charo Villanueva; nietos: Laura y Jose; hermano: Florentino; hermanos políticos, sobrinos, primos y demás familia,

Ruegan una oración por su alma. El funeral de cuerpo presente se celebrará HOY, SÁBADO, día 21, a las ONCE de la mañana, en la parroquia de Ntra. Sra. de Muslera de Guarnizo, siendo a continuación su incineración en el cementerio de Ciriego. Capilla ardiente: TANATORIO SANTANDER NEREO HNOS. (Sala nº 4). C/ Repuente - La Albericia.

Santander, 21 de septiembre de 2024.
Condolencias internet: www.funerarianereo.es

D.E.P.

EL SEÑOR



DON GONZALO SANTOS MORATÓN

Falleció en Santander, el día 20 de septiembre de 2024, a los 78 años de edad.

Su esposa, Mª Teresa Mazón; hijos, Mónica, Mateo y Gonzalo; nietos, Andrea y Samuel; hermanos políticos, sobrinos, primos y demás familia.

Su incineración se celebrará HOY, SÁBADO, día 21, a las NUEVE de la tarde, en el Crematorio Municipal de Río Cabo de Torrelavega. Favores por los cuales quedarán agradecidos. Capilla Ardiente: Tanatorio Asilo San José (sala 4).

Torrelavega, 21 de septiembre de 2024.
www.funcantabria.com

D.E.P.



LA SEÑORA

DOÑA MERCEDES GONZÁLEZ ÁLVAREZ

Falleció en Puentenansa, el día 20 de septiembre de 2024, a los 100 años de edad, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A.

Sus hermanos, Cecilio (†), Baldomero y Benita (†); sobrinos, primos y demás familia,

Ruegan una oración por su alma. Favores por los cuales quedarán agradecidos. Capilla ardiente: Tanatorio Nereo Hnos. (Sala 7) durante HOY, SÁBADO, día 21.

Santander, 21 de septiembre de 2024.
www.funcantabria.com

D.E.P.

EL SEÑOR

DON EMILIO SAINZ DE VARANDA MORENO

(VDO. DE DOÑA MARÍA DEL CARMEN GÓMEZ HERBOSA)

Falleció en Santander, el día 20 de septiembre de 2024, a los 102 años de edad, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A.

Sus hijos: Emilio y Carmelo (†); hija política: Alba Caride Alonso; nieto: Álvaro Sainz de Varanda Moya; hermanos, hermanos políticos, sobrinos, primos y demás familia,

Ruegan una oración por su alma. La conducción del cadáver tendrá lugar HOY, SÁBADO, día 21, a las CINCO de la tarde, desde el tanatorio al cementerio de Ciriego para su inhumación. El funeral por su eterno descanso se celebrará el PRÓXIMO LUNES, día 23, a las OCHO de la tarde, en la iglesia parroquial de PP. Franciscanos (C/ Perines). Capilla ardiente: TANATORIO SANTANDER NEREO HNOS. (Sala nº 3). C/ Repuente - La Albericia.

Santander, 21 de septiembre de 2024.
Condolencias Internet: www.funerarianereo.es

D.E.P.

LA SEÑORA

DOÑA CONSUELO ECHEVARRIETA LARRAZABAL

(VIUDA DE DON AGUSTÍN PUJANA IRIONDO)

Falleció en Santander, el día 20 de septiembre de 2024, a los 104 años de edad, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A. de Su Santidad.

Su hijo: Agustín; nietas: Raquel y Ana, bisnieta: Carmen, familia política: Inés, Carlos y Nacho; sobrinos, primos y demás familia,

Ruegan una oración por su alma. El sepelio se realizará en la intimidad familiar HOY, SÁBADO, día 21, a las SEIS de la tarde. La misa funeral, por su eterno descanso, se celebrará el PRÓXIMO LUNES, día 23, a las SIETE de la tarde, en la iglesia parroquial de San Roque (Santander). Favores por los cuales les quedarán agradecidos. Capilla Ardiente: TANATORIO EL ALISAL, sala nº 1.

Santander, 21 de septiembre de 2024.

D.E.P.

EL SEÑOR

DON LEONCIO AGUDO CORRALES

(UCO)

Falleció en Hermosa (Medio Cudeyo), el día 20 de septiembre de 2024, a los 73 años de edad, habiendo recibido los SS. SS y la B. A.

Su esposa, doña María Teresa Maza Pérez; hijos, Javier y Patricia; hija política, Eva María López; nietos, Daniela y Pablo; hermanos, Manuel, Saturnino, José Luis, María del Carmen, María Antonia (†) y Alfonso; hermanos políticos, sobrinos, primos y demás familia,

Ruegan una oración por su alma. La conducción del cadáver tendrá lugar HOY, SÁBADO, día 21, a las SEIS MENOS CUARTO de la tarde, desde el Tanatorio Ntra. Sra. del Carmen de Heras (sala nº 1), para su traslado a la Iglesia Parroquial de Hermosa, donde a las SEIS, se celebrará el funeral de cuerpo presente y a continuación su incineración en la intimidad familiar. Favores por los cuales les quedarán agradecidos.

Hermosa, 21 de septiembre de 2024.
Pésames: www.funerariacarrera.es

D.E.P.

EL SEÑOR

DON JOSÉ MANUEL SUÁREZ MARTÍN

Falleció en Santander, el día 19 de septiembre de 2024, a los 96 años de edad, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A. de Su Santidad.

Ruegan una oración por su alma.

Santander, 21 de septiembre de 2024.
Interfunerarias Cantabria (942 33 45 48 - 24h).
Pésames online: cantabria@interfunerarias.es

EDITORIALES

La ronda de Sánchez

La infinidad de cuestiones propias de cada comunidad requiere de un acuerdo multilateral previo que asegure la suficiencia financiera de todas

Pedro Sánchez inició ayer la ronda de encuentros con sus homólogos de las comunidades autónomas (el próximo día 27 será el turno de María José Sáenz de Buruaga), obligado por la contestación generada en torno a la «financiación singular» concedida a Cataluña. Un mes después de que Salvador Illa resultase investido presidente de aquella comunidad gracias al apoyo de ERC siguen sin conocerse los términos del pacto, y es imposible saber nada sobre la generalización de la «singularidad» con cuyo anunció trató el Gobierno de salir del paso. Aunque Sánchez creyera ganar tiempo intentando diluir la afrenta que supone la excepcionalidad financiera y fiscal para Cataluña en una audiencia presidencial para que los distintos territorios le expongan sus particulares demandas, el resultado previsible dista muy mucho de dar lugar a una transformación netamente federalista de un sistema que se mueve entre lo autonómico como adjetivo y de las autonomías como sujeto de algo que lo último que necesita es un presidente del Gobierno de España providencial. Dispuesto a incrementar las dotaciones del fondo de compensación interterritorial, a conceder favores económicos o normativos a quien los solicite, y a administrar Presupuestos que a este paso volverán a prorrogarse según criterios alejados de las prioridades más urgentes sea cual sea el punto geográfico desde el que surja la demanda.

Parece ser que Sánchez tenía previsto convocar una Conferencia de Presidentes sobre vivienda, cuyo orden del día podría ampliarse al de la financiación autonómica. Hay un problema de partida que un gobierno llamado «de progreso» debe afrontar sin elusiones. El Estado autonómico solo puede ser «de las autonomías» si el Gobierno central deja de referirse a las transferencias financieras como si el grueso de lo recaudado en España fuese suyo casi en propiedad. Y ello estaría, todavía, muy lejos del federalismo que se le ocurrió esgrimir como de pasada a Sánchez a cuenta del pacto con ERC para investir a Illa. El Estado autonómico se basa en una centrifugación tal del ejercicio de derechos sociales y de servicios básicos para el sistema de bienestar que la solidaridad fijada en la Constitución no puede basarse en un regateo constante de favores políticamente ventajistas. Como ayer mostraron los presidentes de Galicia, Alfonso Rueda, y de Andalucía, Juan Manuel Moreno Bonilla, la infinidad de cuestiones propias de cada comunidad requiere de un acuerdo multilateral previo que asegure la suficiencia financiera de todas ellas.

Oposición sin excesos

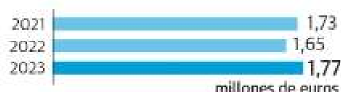
Una eficaz labor de oposición necesita credibilidad, que tiene como enemigos las desaforadas exageraciones y el tono hiperventilado. La postura del Gobierno en la crisis venezolana presenta flancos susceptibles a la crítica. El documento firmado por Edmundo González en la Embajada española en Caracas «bajo coacciones» de dos cabecillas del chavismo da pie a exigir explicaciones a Pedro Sánchez y al ministro de Exteriores, José Manuel Albares. Pero acusar por ello al Ejecutivo, como ha hecho el PP, de complicidad en «un golpe de Estado» para blindar a Nicolás Maduro en el poder con un pucherazo y de forzar el exilio del candidato opositor –ganador en las urnas, según todos los indicios– en «connivencia» con un «dictador» es un salto en el vacío carente de base. El escrito en el que González niega que el Gobierno ejerciera «ningún tipo de presión» contra él deja a los populares al desnudo. Excesos tremendistas de este tipo restan verosimilitud a otros reproches mejor fundados cuando, salvo en la retórica y en la oportunidad de reconocer ahora al «presidente electo» de Venezuela, las posturas de populares y socialistas en este asunto son conciliables.

EL DATO

53

veces más que sus empleados ganaron de media los consejeros ejecutivos de las empresas del Ibex el pasado año, sin contar conceptos extraordinarios

SUELDOS DE LOS CONSEJEROS EJECUTIVOS DE LAS EMPRESAS COTIZADAS



POR PUESTOS



MUJERES EN LOS CONSEJOS DE ADMINISTRACIÓN



Fuente: CNMV

GRÁFICO I. T.

SANSÓN



EN DIAGONAL

ROSA BELMONTE

Lo adecuado



Meloni ha recibido a Feijóo con un chaleco de lana que no me pondría yo ni en el corredor de la muerte. Es feo, no inadecuado. Sánchez ha ido al Congreso sin corbata. Y a la diputada de Podemos, Martina Velarde, la han puesto verde por el vestido blanco de tirantes tipo bustier que llevaba en la tribuna del Congreso. Leo que ha sufrido «ataques sexistas». En 'Douglas is cancelled', el agente del protagonista, en la picota por soltar algo sexista en una boda, no tiene claro cuál es la diferencia entre comentario sexista y misógino. Ni yo. Insultos aparte, de fachas, sostiene Velarde, si a uno no le parece adecuado ese vestido para hablar en el Congreso, ¿es sexista? Los diputados en camiseta también me parecen mal. ¿Y no es sexista que un diputado socialista en la Asamblea de Madrid diga que en el PP tienen envidia de Sánchez por lo bueno que está? Ha dicho «envidia repugnante». Se nota que es venezolano. Lo adecuado es «envidia cochina».

EL DIARIO MONTAÑÉS

Edita: Editorial Cantabria, S.A
Presidente de honor: Mariano Linares Argüelles
Presidente: Luis Revenga Sánchez
Director General: Ignacio Pérez Alonso

Director
Íñigo Noriega Gómez

Subdirector
Alberto Santamaría

Redactores jefes
Mario Cerro (Jefe de Información), Guillermo Balbona (Cultura), José Luis Pérez (Cantabria en la Mesa y Suplementos) y Miguel de las Cuevas (Edición Gráfica y Audiovisual).

Jefes de sección
Francisco Fernández-Cueto (Cantabria), Ana Rosa García (Cantabria), Almudena Ruiz (Región), Aser Falagán (Deportes), Irma Cuesta (Opinión y Cierre), Marc González (Diseño), Dolores Gallardo (Internet) y Gonzalo Sellers (Internet y Política).

Director de Control de Gestión: Gonzalo Martínez-Hombre.
Director Comercial: Carlos Fernández.
Marketing: Marta Mena (Eventos y Patrocinios), Máximo López (Distribución y Promociones) y Emilio Martínez (Internet).

DECANO DE LA PRENSA CÁNTABRA. FUNDADO EN 1902.

A mesa y mantel

La etiqueta de un comestible tiene el mismo efecto aterrador que el prospecto de un fármaco

FELIPE BENÍTEZ REYES



La vida es complicada de por sí, lo que no quita que pongamos todo de nuestra parte para complicarla un poco más. Para añadirle complicaciones, disponemos, no sé, de las guerras propiamente dichas y de las guerras comerciales entre grandes potencias, de las guerrillas retóricas entre Gobierno y oposición, de las noticias falsas y de la inteligencia artificial, de TikTok y de Instagram, de los Estados democráticos que optan por transformarse en Estados terroristas en nombre de la democracia y, en fin, de ese catálogo creciente de fantoches en cuyas manos vamos dejando el rumbo de las realidades colectivas. Etcétera.

Aparte de los referidos, hay un factor de complicación en boga: el de la alimentación. En una época en que los cocineros aplican conceptos casi metafísicos a su tarea y en que cualquier comensal se concede a sí mismo el doble grado de gourmet y de sumiller, el caso es que ya no sabemos ni lo que comemos, en buena parte porque el etiquetado de los comestibles nos suena a poema épico, pues el nombre de los aditivos alimentarios parecen más bien de héroes míticos: Azul de Antraquinona, Betacaroteno, Licopeno de Blakeslea Trispora... Hemos llegado al punto en que leer la etiqueta de un producto comestible nos produce el mismo efecto aterrador que leer el prospecto de un fármaco, de modo que no leemos ninguno de los dos, para de ese modo no renunciar a alimentarnos ni a curarnos. Se da la paradoja, además, de que muchas de esas sustancias misteriosas que se añaden a los alimentos son las que, según avisan los expertos, nos conducen a medio o largo plazo al consumo de medicamentos, lo que nos traslada de nuevo al territorio incómodo de la paradoja: si los alimentos no llevasen esos aditivos que aseguran su conservación prolongada, una buena parte de la humanidad moriría de desnutrición, aunque otra buena parte de ella morirá precisamente por nutrirse. Dicho de otro modo: para que muchos podamos comer más o menos bien, todos tenemos que comer más o menos mal. (Nuestra pequeña dosis diaria de pelargonidina, que podría ser el nombre de una princesa medieval, o de tiabendazol, que podría ser el nombre de un caudillo tártaro...)

Según el 'influencer' que nos depare el azar, el hecho de tomarse en ayunas un batido de puerros, zanahorias, cúrcuma, aguacate y remolacha –pongamos por caso– nos purificará el hígado, dará tersura a nuestro cutis o nos provocará una diarrea depurativa. Según el médico que nos toque, el café será dañino para nuestra presión arterial o un escudo contra la diabetes. Y así hasta donde queramos.

En cualquier caso, buen provecho.

Venezuela, un Estado escindido

JUANJO SÁNCHEZ ARRESEIGOR
Historiador

Los apoyos populares que le quedan al régimen chavista proceden de gentes pobres y desesperadas que temen la restauración del sistema anterior

Puede que Donald Trump llegue a gobernar en Estados Unidos, puede que no; pero los venezolanos ya padecen a su propio Trump tropical: Nicolás Maduro. Dos paisanos nuestros han sido arrestados arbitrariamente por este funesto personaje que intenta legitimar sus cacicadas invocando el espectro de la difunta revolución bolivariana. ¿Pero qué fue la revolución bolivariana? ¿Por qué surgió tal revolución? ¿Qué apoyos puede conservar todavía y por qué?

La Venezuela de finales del siglo XX era un ejemplo perfecto de Estado escindido. En ocasiones, un Estado puede sufrir una evolución socioeconómica negativa que provoca una escisión interna gradual, creando dos circuitos geopolíticos y socioeconómicos que van reduciendo sus lazos e interconexiones a todos los niveles. No hay guerras separatistas, invasión extranjera o luchas sucesorias. Simplemente se van creando dos subconjuntos diferentes que empiezan a vivir casi totalmente el uno a espaldas del otro. La violencia física puede surgir después, como consecuencia, no como causa. Es un fenómeno poco frecuente y por ello poco estudiado o teorizado, pero existe y Venezuela es un buen ejemplo.

Cuando el fenómeno llega hasta el extremo, un Estado puede escindirse en dos bloques territoriales con escasos lazos entre ambos. Para simplificar los llamaremos Alfa y Omega. Alfa incluye la capital del Estado, las principales ciudades, las zonas donde se produce el principal recurso exportable de la nación –si lo hay–, las zonas turísticas y los puertos. Omega incluye las zonas del interior de difícil acceso o clima hostil como junglas, desiertos, montañas o tundras heladas, las zonas rurales con una agricultura de subsistencia o autoconsumo e, incluso, los barrios chabolistas de las grandes ciudades.

En tiempos anteriores se mantenían algunos lazos entre ambos subconjuntos



porque Alfa recibía desde Omega mano de obra y recursos básicos, como alimentos y ciertas materias primas, pero ahora con la globalización es factible e incluso más barato traer inmigrantes y suministros desde países muy remotos. La interconexión a escala planetaria que facilita la globalización puede favorecer una completa desconexión a nivel local. En cualquier caso, el Estado escindido crea una situación casi colonial dentro de un mismo país, donde Alfa es la metrópoli y Omega sufre explotación de sus recursos, pero casi no recibe inversiones. O peor todavía: Alfa ni siquiera necesita explotar a Omega y los gobernantes simplemente se olvidan de un amplio territorio que teóricamente forma parte de su propio país.

El Estado escindido es profundamente inestable. Cuando la situación revienta pueden suceder muchas cosas. En Cuba, con la dictadura de Batista, estalló una revolución de izquierdas que llevó al poder a Fidel Castro. En Líbano, con su falta de cohesión entre muchos grupos humanos diferentes, estalló una multiguerra civil sectaria entre los diversos grupos confesionales. En Venezuela, con una democracia funcional y pocas tensiones entre los diferentes grupos étnicos, estalló la revolución bolivariana: la Venezuela Omega aprovechó la fuerza del número para conquistar el poder y someter a la Venezuela Alfa. Por desgracia para todos ellos, se vieron afligidos por un héroe: Hugo Chávez. Lo que debería haber sido un movimiento de regeneración y reunificación nacional se convirtió en la adoración de un ídolo, quien, para empeorar las cosas, era un caudillo militar.

La revolución bolivariana supuso de facto la conquista de la Venezuela Alfa por sus antiguas víctimas y vasallos de la Venezuela Omega. Por eso Hugo Chávez expropiaba a diestro y siniestro: porque eso es lo que hacen los conquistadores, aunque con total certeza Chávez no lo percibía de esta manera. Los apoyos populares que le quedan a la dictadura madurista consisten en gentes pobres y desesperadas que temen que la caída del régimen suponga una restauración del sistema anterior, con la burguesía rica asentada en Caracas, mangoneando a su gusto toda la riqueza nacional. La gente guapa emplearía las rentas del petróleo para ir a las mejores universidades y disfrutar de bienes de lujo importados, mientras el resto del país no recibiría ni un céntimo para su bienestar y desarrollo.

Pero, al final, bajo los complejos problemas socioeconómicos, la retórica populista y los sofisticados análisis de los científicos sociales se oculta el Ejército. Chávez era un militar de carrera y los militares venezolanos están repitiendo, a su muerte, la jugada de sus colegas turcos cuando falleció Ataturk: convertirse en el verdadero poder en la sombra, lo que implica mantener a Maduro en el poder y evitar que Venezuela vuelva a ser una democracia. ¿Lo conseguirán?

Anunciamos la esperanza

AGUSTÍN RIVEIRO
Padre agustino



Todos hemos oído alguna vez frases como «la esperanza es lo último que se pierde» o «mientras haya vida hay esperanza», y también conocemos el mito de Pandora, de cuya caja, al abrirse, salieron todos los males que asolan la tierra, aunque sea menos divulgado, que en el fondo de la caja quedó la esperanza. De hecho, la esperanza es fundamental, es el motor que nos impulsa a conseguir lo que queremos y a mantenernos ilusionados con la vida. Tanto es así, que su falta aboca a la tristeza.

La esperanza cristiana «es una virtud teologal por la que se espera que Dios conceda los bienes que ha prometido».

La esperanza es una tendencia a ver las cosas deseables como posibles. Una persona esperanzada es aquella que cree que el futuro puede cambiar, que está convencida de que siempre hay soluciones. Vivir esperanzados implica, echar pasión y energía a lo que hacemos, cultivar la actitud de servir, haciendo la vida de los que te rodean más fácil y feliz. Supone conocer tus fortalezas y debilidades. Vivir esperanzado es estar dispuesto siempre a aprender y aprender.

Vivir esperanzado es descubrir oportunidades, donde otros solo ven obstáculos. Este curso te animo a vivir y reforzar tu esperanza. Y como dice el Papa anunciando el jubileo sobre la misma. «Que la luz de la esperanza cristiana pueda llegar a todas las personas, como mensaje del amor de Dios que se dirige a todos. Y que la Iglesia sea testigo fiel de este anuncio en todas las partes del mundo». Como dice Nuestro Padre San Agustín. «No hay amor sin esperanza, ninguna esperanza sin amor, ni amor ni esperanza sin fe».

La ira que vendrá

ENRIQUE ÁLVAREZ

El pueblo español, aunque lo parezca, no está muerto del todo. Está simplemente anestesiado por una situación de bienestar muy aparente

Se inicia un nuevo curso político y, por más que se oigan tambores de crisis e incluso músicas celestiales que nos anuncian el inminente final de la legislatura, haríamos bien en no dejarnos engañar. Es comprensible que los comunicadores y comentaristas profesionales traten de vender la noticia de una novedad, la esperanza de un cambio, pero la realidad de la política española de hoy es que se encuentra petrificada. Quiero decir que a este Pedro aún le falta mucho para desmoronase. Tal vez él mismo desearía ceder ya, descansar de este acoso y convocar elecciones, pero lo terrible es que no puede, que no le van a dejar hacerlo. El Sanchezato no ha acabado. Le queda todavía un rato largo.

Cuando el año pasado salió lo que salió de las elecciones generales y cuando vimos venir la que nos venía encima, la que ha venido por sus pasos contados, muchos creyeron que la nación no lo resistiría, que la oposición del pueblo daría al fin un estallido. Hubo en el otoño unas cuantas manifestaciones masivas contra este Pedro y sus pactos nefandos con el arco separatista, pero naturalmente no sirvieron para nada, o sirvieron para afianzarlo, para persuadirlo de que ni las multitudes vociferantes ni los escribidores de la derecha, por mucho que aprieten y ladren, lograrán descabalgarlo. Los meses han ido pasando y, en efecto, don Sánchez cabalga, y cabalga cada vez más. Cada vez perpetra nuevas fechorías, y aquí no pasa nada. Los columnistas se agitan, dan por hecho que esto de la entrega fiscal a Cataluña será lo que al fin socave la fidelidad perruna de los psoecialistas, o que esto de prescindir de Junts para hacer presidente al lúgubre Illa dará al traste con la legislatura al perder el apoyo de los famosos siete escaños puigdemoniacos. ¡Naranjas de Marruecos! Ni los separatistas se cargarán nunca a su gallina de los huevos de oro (léase Pedro Sánchez) ni los diputados socialistas del Congreso, ni uno solo, votarán jamás contra una propuesta de su amado amo. El presidente encontrará manera de camelarlos poco a poco; tiempo tiene. Igual que encontrará manera de seguir camelando a esa parte de la opinión pública española que lo sostiene en las urnas; medios tiene, de sobra.

¿De modo que no hay nada que hacer? ¿Ni siquiera hay nada que hacer ahora que vemos cómo en casi toda Europa las corrientes que representa el PSOE en España, el globalismo, el derrumbe de fronteras y la ideología Woke-LGTBI (el rechazo y la expulsión de toda huella cristiana) empiezan a verse barridas? Ni siquiera. De la mano de Sánchez, con Otegui, Rufián, Yolanda Díez y Ana Pontón Mondelo, España (la España progresista) resistirá. Aquí la ultraderecha ha pinchado y seguirá pinchando en hueso. Los opinadores más sesudos y los historiadores más conspicuos no lo creen así, niegan que España sea distinta al resto de las naciones de su entorno, y tienen claro que esas corrientes reaccionarias acabarán triunfando aquí también, aunque sea poco a poco.

Se van a llevar un desengaño. La clave está en la economía. Mientras no venga una crisis importante, España (aunque un buen día deje de llamarse así y se llame Confederación Hispana) será un bastión para la democracia, aunque toda Europa caiga en manos de partidos neofascistas. Nadie sabe cuándo llegará esa crisis, pero sí se sabe algo: que esa crisis será gorda, y que será más que una crisis económica. Será una auténtica explosión social, será un tiempo de ira e irracionalidad, y puede que entonces envidiemos a Italia, a Alemania, Holanda, Suecia, tal vez también a Francia e Inglaterra, por la forma civilizada con que están ejerciendo su derecho a la reacción.

Porque el pueblo español, aunque lo parezca, no está muerto del todo. Está simplemente anestesiado por una situación de bienestar muy aparente (pero bienestar al fin y al cabo) y por un conjunto de drogas y engañifas que no le dejan ver bien la catadura moral de quienes nos gobiernan. Pero a ese pueblo español se le está humillando tan a conciencia y se está pisoteando su sentimiento patrio desde hace tanto tiempo, que, cuando empieza a faltar el pan, la gran ira será inevitable. Porque cuando se humilla tanto a una nación como llevan años haciéndolo el PSOE y sus socios, a quien se humilla es a ese pueblo, a sus gentes. Quizá no debiera ser así. Quizá debiéramos meternos la nación por cierta parte, y ser apátridas o ciudadanos del mundo, amigos y aliados de todos los hombres. Pero al final no lo hacemos. Y cuando esto quiebre, cuando ese pueblo empobrecido estalle de verdad, que estallará, no quisiera estar en la piel de los dirigentes que han tenido el poder sobre la nación en todo este periodo. Probablemente, una vez más, acabarán pagando justos por pecadores.

NÉSTOR



CARTAS AL DIRECTOR

'Grave atropello'

En titulares, varios medios han destacado que «Una mujer de 84 años ha atropellado a su hija» en Santander, con lesiones para ambas, pero omiten que la madre no conducía aún, sino sólo aflojó sin querer el freno de mano. En titulares menores, ABC añadía un atropello que produjo 11 heridos en Marbella. A escala social, este es otro grave atropello a los derechos de los mayores, un arraigado y dañino perjuicio para los que, gracias al alargamiento de la vida y de la salud, conducen a esa edad y que, con su mayor práctica y experiencia, producen, según prueban las cifras de Tráfico, menos y más leves accidentes. Esta tan distorsionada noticia, ella sí, es un grave atropello edadista. **EMILIA NOVAS**

La importancia de las cosas

Más de veinte años comprando el pan de cada día y junto al paragüero de la entrada aparece un cartel: «Esto no es un paragüero, es una papelera». Está bien esto de los carteles, aunque no sé qué haremos ahora los clientes con nuestros chorreantes paraguas. Y me cuesta trabajo imaginar en cambio qué papeles lleva uno en la mano cuando entra a comprar el pan, papeles de los que habría de deshacerse, sí o sí, antes de salir del establecimiento.

Lo mismo sucede con nuestros gobiernos. El de España se empeña en decirnos que es un Gobierno mientras es incapaz de legislar sobre lo importante y se lanza a la caza de la de la oposición y de la libertad de prensa. Aquí el que es paragüero puede ser papelera o lo que se le antoje. Cuál es la mayor utilidad para los gobernados es indiferente.

TERESA RIVERA

La jornada de 35 horas

Para Europa el sector automovilístico es uno de sus pilares económicos. Empresas europeas del sector que abrieron fábricas en China están echando el cierre. Los chinos prefieren sus productos, más baratos, modernos y vistosos. ¿Les suena Omoda, BYD, DFSK? Son chinos. Si no han visto ninguno los verán muy pronto. ¿MG y Volvo? Pensará que son británicos y suecos pero se equivoca, también son chinos y nos están colonizando. ¿Por qué se venden tan bien los coches chinos? Tienen las tres 'b': bonitos, buenos y baratos. ¿Por qué lo último?

El ítem clave en la ecuación: los chinos trabajan 44 horas, 5 días de vacaciones y la mitad del salario que un español. Bajar la jornada repercutirá en el precio final de los productos manufacturados. El tsunami chino está aquí y Europa se tapa los ojos con ambas manos. Ni nos estamos preparando, ni adaptando. La jornada laboral de 35 horas es una bufonada económica: «Trabajar menos para disfrutar más de nuestro tiempo libre». Eso no hará que tengamos un poco más de tiempo libre sino muchísimo tiempo libre, que disfrutaremos dando paseos con las manos en los bolsillos y sin la posibilidad de comprar siquiera una bolsa de pipas.

MIGUEL A. GONZÁLEZ

La vida es un don y una tarea

Sería irresponsable achacar la bajada de la natalidad a una sola de las causas de un fenómeno complejo. Por eso, y aunque no deba ser ni el primero ni el único criterio, es evidente que la cuestión económica es un elemento que hay que tener en cuenta en una paternidad responsable. Pero si somos sinceros con nosotros mismos, vemos que tal problema es mucho más profundo, que existe una mentalidad antinatalista que ha echado raíces. Han calado incluso discursos que cuestionan que el otro sea un bien y, consecuentemente, lo que se presenta como irresponsable es traer hijos a un mundo que estaría superpoblado y que, además, no sería un lugar bueno ni habitable.

DOMINGO MARTÍNEZ

Los originales que se envíen a esta sección no deberán sobrepasar las 200 palabras. Estarán firmados y se hará constar el número del D.N.I. junto con el domicilio y el número de teléfono de sus autores. El Diario Montañés se reserva el derecho de resumirlos y extractarlos si fuera necesario. **E-mail:** cartas.dm@eldiariomontanes.es. **Correo:** El Diario Montañés. Sección Cartas al Director. Avenida de Parayas, 38. 39011 Santander

El PSOE viaja a Suiza para intentar aplacar a Puigdemont y salvar la legislatura


El secretario de Organización del PSOE, Santos Cerdán, en su primer encuentro en Ginebra con Puigdemont para negociar la investidura de Sánchez. R. C.

La nueva cita con el expresident llega después de que este advirtiera de que Junts tumbará la senda de estabilidad presupuestaria

PAULA DE LAS HERAS

MADRID. No ha sido un inicio de curso fácil para el Gobierno. Desde la vuelta del verano, e incluso desde el pasado julio, cuando el PSC y ERC comenzaron a avanzar en las negociaciones que llevaron al acuerdo para investir a Salvador Illa como presidente de la Generalitat, Junts está en pie de guerra, dispuesto a infligirle una derrota parlamentaria tras otra. El secretario de Organización del partido, Santos Cerdán, se desplazó ayer nuevamente a Suiza para mantener un encuentro con Carles Puigdemont e intentar reconducir la relación a lo largo de este fin de semana.

La cita llega tan solo horas después de que el expresident advirtiera de que su partido volverá a votar este próximo jueves en contra de la senda de estabilidad, clave para la elaboración de los Presupuestos Generales del Estado. A esa amenaza se unen otros avisos que inquietan tanto al Ejecutivo como a sus socios. Esta semana todo el bloque de investidura vio cómo los posconvergentes truncaban la toma en consideración de la ley para la regulación de los alquileres temporales y votaban en el Senado a favor del reconocimiento del opositor Edmundo González como presidente electo de Venezuela, junto al PP y Vox. Aunque en este caso la posición sobre la crisis en el país caribeño es compartida también por el PNV.

Puigdemont ha contestado con displicencia en las redes sociales a cuantas interpretaciones del Gobierno ha podido leer en las últimas jornadas sobre los motivos de su actitud –los socialistas la achacan a su incapacidad de «digerir» que no volverá a ser president–. También se ha mofado de los vaticinios que apuntaban a que acabará pasando por el aro porque no podrá permitirse votar siempre con la derecha y la ultraderecha españolas.

Él, en la práctica, líder de Junts aunque no tiene cargo orgánico sostiene que es la falta de negociación del PSOE y sus incumplimientos, tanto en lo que afecta a la ejecución presupuestaria en Cataluña como en lo que se refiere al traspaso «integral» de las competencias de inmigración, lo que explica sus votos de castigo. Y este miércoles dejó claro que lo de votar con el PP y Vox no le causa problema. «Con Junts no funcionan los chantajes ideológicos», avisó.

El Gobierno lleva semanas tratando de quitar trascendencia a la falta de estabilidad parlamentaria. El mensaje que el propio Sánchez trasladó ante el comité federal de su formación el pasado día 7 fue el de que, independientemente de que no logre sacar adelante iniciativas o de que le tumben las Cuentas públicas, evitará firmar el acta de defunción de la legislatura y convocar elecciones. «Vamos a avanzar con determinación, con o sin concurso del Poder Legislativo», dijo. En parte, según sus colaboradores, lo hizo como estrategia frente a Junts, en un intento de 'desempoderarlo'.

Los principales aliados en la Cámara baja, sin embargo, ya han advertido de que el planteamiento del Gobierno no es viable. Y los propios socialistas asumen que, por más que técnicamente sea posible gobernar con los Presupuestos de 2023 prorrogados por segundo año consecutivo, el desgaste que provocaría seguir perdiendo votaciones por los siete votos de Junts puede ser letal.

El encargo de Santos Cerdán, representante de Sánchez en las reuniones mensuales que ambos partidos pactaron mantener ante un mediador internacional en el acuerdo de investidura, es, pues, intentar con este nuevo encuentro adelantado por eldiario.es, reconducir la situación para evitar que la legislatura entre en colapso.


Sánchez, ayer, junto al nuevo lehendakari, el peneuvista Imanol Pradales. J. G.

El aval de Pradales

Sánchez tiene algunos aliados confiables para ayudarle en esa tarea, aunque sea de forma indirecta. Ayer recibió en la Moncloa al lehendakari, Imanol Pradales, dentro de la ronda de contactos abierta con los presidentes autonómicos. Este aseguró que tanto él como su partido, el PNV, jugarán «a favor» de la estabilidad. Lo que no quiere decir que, en ocasiones, no puedan expresar una opinión divergente sobre asuntos concretos, como ocurrió la semana pasada con la propuesta de reconocimiento de González Urrutia como presidente electo de Venezuela.

La intervención de Pradales, sirvió al Gobierno para aumentar la presión sobre Puigdemont, porque hizo un llamamiento expreso a apoyar una senda de déficit que, alegó, permitirá elaborar unos Presupuestos más expansivos y aumentar inversiones en materias como sanidad y educación. Pero, sobre todo, porque esgrimió que la supervivencia de Sánchez es también la manera más eficaz de «ensanchar el autogobierno» y lograr el «reconocimiento nacional» de Euskadi, un asunto que, según dijo, tiene intención de empezar a negociar ya en 2025, una vez se hayan cerrado los traspasos de competencias pendientes para el cumplimiento íntegro del Estatuto de Gernika.

Pero el PNV no es el único interesado en que la legislatura continúe para poder llevar adelante sus objetivos. La portavoz de EH Bildu en el Congreso, Mertxe Aizpurua, apuntó ayer en Radio Euskadi que, aunque siendo «realistas» las cosas están «complicadas», su grupo sería partidario de que Sánchez siga al frente del Ejecutivo. Entre otras cosas, porque considera que ahora hay «opciones» para que se reconozca la «plurinacionalidad» del Estado.

LAS CLAVES

ALIADO CONFIABLE

El lehendakari echa un capote al Gobierno e invita a los posconvergentes a reconsiderar su posición

OBJETIVOS INDEPENDENTISTAS

Bildu defiende que hay una oportunidad para que se reconozca el Estado «plurinacional»



El jefe del Gobierno, Pedro Sánchez, recibe a Juanma Moreno, presidente de la Junta de Andalucía, este viernes en la Moncloa. E. P.

Sánchez no da respuesta a la denuncia de los barones del PP del «demoledor» cupo catalán

Moreno y Rueda se quejan de la «poca concreción» del líder del PSOE y le exigen ya la Conferencia de Presidentes

JAVIER ARIAS

MADRID. Los presidentes autonómicos del PP inauguraron ayer la ronda de contactos bilaterales que Pedro Sánchez ha iniciado con la financiación como campo de batalla. Lo hicieron mandando un mensaje claro al presidente del Gobierno: su oposición al «demoledor» pacto con ERC para dotar a Cataluña de un concierto económico popio o a cualquier otro acuerdo que se pueda alcanzar sin el consenso de todos los territorios es «total».

Juanma Moreno y Alfonso Rueda, los primeros del PP en ser citados y desfilar por la Moncloa, exigieron al presidente del Ejecutivo discutir un nuevo modelo desde la «multilateralidad» en una Conferencia de Presidentes, la cual lleva sin reunirse desde marzo de 2022, cuando la cumbre se celebró con la pandemia como eje de la agenda. El líder del PSOE les confirmó que esta tendrá lugar de forma «inminente», pero rechazó tratar la cuestión de la financiación porque no es el «foro adecuado» –de hecho, el tema principal de esa reunión será la vivienda, como ya anunció Sánchez en el inicio de curso político el pasado 4 de septiembre–.



El gallego Alfonso Rueda, ayer, con Pedro Sánchez. E. P.

El presidente andaluz lamentó nada más comparecer que saliera de la reunión sin «ningún compromiso concreto» sobre las 100 medidas que llevó a Sánchez para su región, aunque en lo que más se centró fue en el desastre que, a su juicio, supondría cumplir lo acordado con ERC en materia de financiación. Algo que, según el dirigente popular, haría perder a Andalucía en torno a 6.000 millones de euros en recursos.

«Si no da marcha atrás, Andalucía hará valer todo su peso para evitar la ruptura de facto de la igualdad entre los españoles», aseveró Moreno tras desplegar un discurso conciliador en el que dijo que quiere «lo mejor» para la Cataluña en la que él mismo nació como consecuencia de la inmigración de la década de los 70». «Pero el mejor de los futuros para Cataluña no se construye solo atendiendo al independentismo», objetó el presidente andaluz, quien afeó expresamente a Sánchez haberle citado «sin orden del día».

Rueda, por su parte, reflejó el sentir en las filas de los populares al tildar de «demoledor» el acuerdo con ERC para otorgar un nuevo estatus fiscal a Cataluña y pidió también a Sánchez «cortar de raíz» la posibilidad de acuerdos singulares. «Los pactos de financiación singulares, como el que se anuncia con Cataluña, perjudica a todas las comunidades y desde luego a Galicia, que perderá respecto al reparto actual 450 millones», cuantificó el primero de los barones populares que se reunió con Sánchez siguiendo el estricto protocolo fijado por la aprobación de los estatutos de autonomía. Antes que él había pisado la Moncloa el nuevo lehendakari vascos, Imanol Pradales, para el que el problema pasa por que la defensa de la singularidad catalana que él si defiende lleve a criticar como insolidario el Concierto vasco.

Al igual que Moreno, Rueda trasladó a Sánchez una lista de exigencias «necesarias» para el porvenir de su región. Entre ellas, la inversión en infraestructuras o el traspaso de competencias como la autopista AP-9. Temas similares, recordó, a los que ya puso encima de la mesa hace dos años –en julio de 2022, tras reemplazar a Alberto Núñez Feijóo al frente del Ejecutivo gallego–, en el primer cara a cara entre ambos.

A pesar de las duras críticas de ambos líderes, Sánchez, según su versión, no les ofreció detalles sobre qué piensa hacer con el compromiso adquirido para atar la investidura de Salvador Illa. Respecto a si les llegó a plantear algo a cambio de dar su visto bueno al acuerdo singular –como una posible condonación de la deuda autonómica–, tanto Rueda como Moreno negaron que ayer mediara oferta alguna, señalando que el jefe del Ejecutivo se había limitado a trasladarles que esas quitas constituyen otra fórmula dentro del sistema de financiación general.

LAS FRASES

Alfonso Rueda
Presidente de Galicia

«Ese acuerdo con ERC es demoledor para Galicia y nos hará perder casi 450 millones respecto al Presupuesto actual»

Juanma Moreno
Presidente andaluz

«Esto va a ser una foto y un intento de blanquear una situación anómala que se está produciendo en nuestro modelo con el cupo catalán»

García-Page, el 4 de octubre

Las reuniones evidenciaron la dificultad para forjar un entendimiento tras el pacto bilateral sobre Cataluña y la espera de que se convoque el Consejo de Política Fiscal y Financiera que reúne a las comunidades del régimen común. El ministro de Política Territorial, Ángel Víctor Torres, que compareció antes de cada presidente, solo constató que el acuerdo sobre un nuevo modelo de financiación debe tomarse en ese foro, sin fecha aún. Mientras, Sánchez continuará con su ronda el próximo viernes con los líderes populares de Cantabria y La Rioja y el socialista de Asturias. El presidente de Castilla-La Mancha, el muy crítico Emiliano García-Page, acudirá a Moncloa el 4 de octubre.

El PP tenía claro desde que el secretario general del PSOE anunció su voluntad de abrir una ronda con todos los presidentes que estos debían acudir a la cita, pero con una posición unívoca y común de no negociar bilateralmente como pretende su anfitrión. Génova y sus barones territoriales creen justificado ejercer la responsabilidad que conlleva representar al principal partido de la oposición ante la Moncloa y también, al tiempo, que Sánchez les ha brindado la oportunidad –aunque su intención fuese la de sembrar discordia– de marcar una posición férrea frente al pacto con ERC.

La presidenta madrileña, Isabel Díaz Ayuso, fue la única que puso en entredicho si los barones tenían que asistir o no a la convocatoria de Sánchez y sigue siendo también la única que no ha confirmado todavía si acudirá a la cita. Preguntado por la posición de su correligionaria, Moreno se expresó con calculado cuidado, aunque si se reafirmó en que uno debe atender la llamada «si él es el presidente del Gobierno quien te cita».

Transparencia denuncia el silencio del Gobierno sobre Begoña Gómez

Exige al Ejecutivo que revele los pormenores de los trabajos y contactos que la mujer de Sánchez mantiene con Ghana


Begoña Gómez en un acto a finales del año pasado. EFE

S. I. BELLED / M. SÁIZ-PARDO

MADRID. El Consejo de Transparencia y Buen Gobierno (CTBG) entra por primera vez de lleno en la polémica sobre las actividades de Begoña Gómez. El órgano fiscalizador denuncia que el Gobierno no puede escudarse en la callada por respuesta ante las demandas de información de la ciudadanía sobre algunas cuestiones que remiten a la actuación profesional de la mujer de Pedro Sánchez y que pudieran estar relacionadas con el cargo institucional que desempeña su marido.

En una resolución fechada el 29 de agosto, firmada por el presidente del CTBG, José Luis Rodríguez Álvarez, y a la que ha tenido acceso este periódico, el organismo exige al Ministerio de la Presidencia, Justicia y Relaciones con las Cortes –el que dirige Félix Bolaños– que conteste a una petición de información que una particular cursó el pasado 21 de febrero y revele los pormenores de los trabajos y contactos que la esposa del jefe del Gobierno mantiene con el Ejecutivo de Ghana y, en particular, con su Embajada en Madrid. La solicitud se registró antes de que se abrieran, en abril, las diligencias previas en las que está imputada Gómez.

Transparencia denuncia que el Gobierno no solo no ha contestado a la persona que demanda los datos, sino que tampoco ha respondido al propio consejo cuando el 26 de abril de 2024 se quejó ante Presidencia de que había ignorado por completo la solicitud de información de quien la requiere. Esa fecha es dos días posterior a que Sánchez anunciara su excepcional retiro de cinco días en la Moncloa para reflexionar sobre si continuaba o no con sus responsabilidades.

«Esta falta de respuesta a la solicitud de acceso y al requerimiento de alegaciones de este consejo no puede dejar sin eficacia el ejercicio de un derecho de rango constitucional, como es el derecho de acceso a la información pública».

La Fiscalía quiere más datos para decidir si se suma a la querella contra Peinado

M. SÁIZ-PARDO

MADRID. La Fiscalía de Madrid ha pedido al juez Juan Carlos Peinado una copia «íntegra» de todas sus actuaciones en el caso de Begoña Gómez para decidir si avala o no la querella que ha presentado la mujer del presidente contra ese instructor ante Tribunal Superior de Justicia de Madrid en la parte que se refiere a la supuesta prevaricación judicial continuada del instructor. A la espera de recibir las diligencias previas íntegras del Juzgado de Instrucción 41 de Madrid, el Ministerio Público sí que descarta apoyar a Gómez en las otras dos acusaciones contra el magistrado: la revelación de actuaciones procesales declaradas secretas y revelación de secretos por funcionario público.

Una vez que el TSJM reciba toda la documentación requerida, la Fiscalía pide que de nuevo se les dé traslado para «informar sobre la naturaleza de los hechos y la procedencia o no de la admisión».

La institución que dirige el fiscal general Álvaro García Ortiz, el pasado 11 de septiembre, sí que se unió sin mayores trámites a la ofensiva judicial iniciada por el matrimonio Sánchez-Gómez, apoyando la primera demanda pidiendo la inhabilitación del titular del Juzgado de Instrucción 41, presentada por el propio presidente del Gobierno a finales de julio a través de los servicios de la Abogacía del Estado. Aquella demanda fue por prevaricación simple (no continuada), por un hecho concreto: impedir a Sánchez declarar por escrito como testigo en este caso, tal y como le permitiría la Ley de Enjuiciamiento Criminal.

García Castellón reclama 120.000 euros a Belarra por llamarle «corrupto»

M. S-P.

MADRID. «Hoy el BOE publica la jubilación forzosa del juez García Castellón. Lo dijimos hace meses y ahora se confirma, este y otros jueces corruptos, que han prevaricado contra quienes defendemos otra idea de España, se van a ir de rositas sin sanción alguna gracias al PSOE. Vergüenza».

Este mensaje escrito por Ione Belarra el 2 de septiembre es la base de la querella que ha presentado contra ella en el Tribunal Supremo el exmagistrado de la Audiencia Nacional, quien reclama a la secretaria general de Podemos y exministra una indemnización de 120.000 euros. El veterano juez considera que ese tuit ha vulnerado «flagrantemente» su derecho al honor.

El chavismo se jacta de que el embajador español lo agasajó en sus citas con González

El opositor revela que le avisaron con un «van a por ti», que negoció su salida en unas «muy tensas» 48 horas y que el diplomático de Exteriores no tomó las fotos

CRISTINA CÁNDIDO


José Manuel Albares se reunió esta martes con Edmundo González Urrutia en Madrid. EFE

MADRID. El último giro de guion en la intrahistoria de la salida de Edmundo González de Venezuela sigue impactando de lleno en la política nacional por el encuentro con el chavismo que se registró en la residencia oficial del embajador de España en Caracas. El líder opositor aseguró ayer en una entrevista con Reuters que buscó refugio en la legación española en Venezuela tras ser advertido de que las fuerzas de seguridad de Nicolás Maduro iban a detenerlo: «Van a por ti».

El exdiplomático de 75 años narra cómo partió hacia Madrid después de obtener garantías de que su familia y sus propiedades en Venezuela estarían seguras tras una negociación que fue acordada durante 48 horas «muy tensas» y prolongadas reuniones; y recalca lo ya destapado, que fue «coaccionado» por los funcionarios venezolanos para firmar el documento en el que acata la victoria de Maduro, bajo sospecha de fraude para buena parte de la comunidad internacional. Asimismo, afirma que las fotografías y grabaciones de audios difundidas por el régimen bolivariano para exhibir su supuesta anuencia se tomaron sin su permiso, al tiempo que niega que fueran hechas por el embajador español, Ramón Santos.

Las declaraciones de González en Madrid contrastan con las grabaciones con voces distorsionadas que unas horas antes difundió el presidente de la Asamblea Nacional de Venezuela, Jorge Rodríguez –que participó en la reunión junto a su hermana Delcy, vicepresidenta del país–. Unos audios que recogen, presuntamente, las negociaciones que se desarrollaron en suelo diplomático español en un ambiente muy distinto al descrito por González.

«Trajeron una botella de whisky Chivas Regal de 12 años, trajeron vasos, después el embajador salió a buscar hielo, trajo hielo y después trajo unos chocolates venezolanos», ilustró textualmente Rodríguez en rueda de prensa. Sus palabras llegaron poco después de que el ministro de Asuntos Exteriores, José Manuel Albares, al que el PP exige que dimita por la entrada de los dos señalados dirigentes de Maduro en el territorio español que es la Embajada, tratara de despejar el incómodo balón.

LA CLAVE

VOCES DISTORSIONADAS

El régimen difunde unos audios de la reunión y dice que el jefe de la legación les dio whisky y chocolate

Albares: «Ninguna anomalía»

Albares subrayó que el opositor no le trasladó ni al embajador ni a él «ninguna anomalía» e incidió en que «todo lo que pasó» en la residencia oficial se produjo a iniciativa del líder opositor, rechazando responder, a preguntas directas, si Ramón Santos estuvo presente o no. El régimen chavista confirma la versión de Exteriores de que Santos «no se inmiscuyó» en las negociaciones. Pero sí lo sitúa en la escena como «testigo de excepción». Y justifica la difusión de estos audios para exponer el «clima» en el que se produjo el encuentro, negando coacciones a González o que sus funcionarios irrumpiesen por la fuerza en la Embajada española. «Nosotros tocamos el timbre y amablemente nos abrió el personal de seguridad», explicó el presidente de la Asamblea Nacional.

Según su relato, el opositor tenía una intención «firme, por no decir de desesperación, de irse incluso ese mismo día de Venezuela» mientras los hermanos Rodríguez dialogaban con el Gobierno de España. «Y también tenemos prueba de eso», defendió. El ministro volvió a circunscribir la negociación entre ambos Ejecutivos a los términos del viaje para sacar al candidato a la presidencia del país caribeño.

El PP, pese a que González desmintió «presiones» por parte del Gobierno de España, no desiste en pedir la dimisión de Albares y el reemplazo de Santos, y extiende la petición de dar explicaciones, además de a Pedro Sánchez, al expresidente José Luis Rodríguez Zapatero, cuyo papel exacto en el exilio de González continúa siendo un misterio. Haciéndose eco de las informaciones periodísticas que sitúan a un colaborador del exlíder socialista en la Embajada, los populares exigen aclarar su función. «Estuvo en contacto con el Gobierno de España y en el ajo de toda esta cuestión, debería dar alguna explicación», apostilló Elías Bendodo.

Israel pone en evidencia la debilidad de Hezbolá con la eliminación de su cúpula militar

La aviación hebrea bombardea el feudo de la fuerza de élite de la milicia chií en Beirut para acabar con su número dos y todo su equipo

MIKEL AYESTARAN
Enviado especial





En su propia casa. La población y voluntarios fueron los encargados de evacuar a las víctimas del bombardeo israelí sobre Beirut. AFP

BEIRUT. Gritos, nervios y nada de cámaras. Dahie es una zona tomada por la seguridad de Hezbolá, que ayer trataba de manera desesperada hacer frente a un nuevo bombardeo y bloqueaba el acceso de la prensa. El miedo a los espías es total. Por tercera vez desde el 7 de octubre Israel golpeó este barrio al sur de Beirut, bastión en el que la milicia chií operaba con casi total seguridad hasta ahora. Sin recuperarse aún del duro golpe que supusieron las explosiones en cadena de los 'buscas' y los walkie-talkies, con 37 muertos y 3.000 heridos, el enemigo volvió a golpear a media tarde a la cúpula del Partido de Dios y lanzó sus misiles para asesinar a Ibrahim Aqil, considerado número dos del grupo y responsable de la unidad Radwan, la fuerza de élite desplegada en la frontera.

En el ataque murieron al menos otras nueve personas y decenas resultaron heridas en una zona muy densamente poblada. Israel ha logrado infiltrarse hasta lo más profundo de Hezbolá y en poco más de un mes ha asesinado a su jefe militar, Fuad Shukr, y a Aqil. El diario hebreo Haaretz señaló que el responsable de esta unidad de élite, y uno de los miembros históricos del grupo, pudo ser localizado porque había resultado herido el martes por la explosión de su buscapersonas y pocas horas antes de su asesinato había dejado el hospital. La sensación de vulnerabilidad en la milicia es total.

El Ejército informó que, junto a Aqil, logró 'neutralizar' a altos responsables de la unidad de élite Radwan, a quienes consideraba los responsables del «plan para la ocupación de Galilea, con el que Hezbolá planeaba atacar territorio israelí, ocupar las comunidades de esta región, asesinar y matar a inocentes, algo similar a lo que Hamás llevó a cabo en la masacre asesina del 7-O».

El portavoz militar, Daniel Hagari, indicó en rueda de prensa que Aqil y sus hombres «estaban reunidos bajo tierra, en el subterráneo de un edificio residencial, mientras utilizaban a civiles como escudos humanos; se concentraron para coordinar actividades terroristas contra ciudadanos israelíes». Estados Unidos ofrecía una recompensa de siete millones de dólares por la cabeza da Aqil. Washington le acusaba de haber participado en el atentado que sufrió su Embajada hace cuarenta años, en el que murieron 63 personas y hubo más de 300 heridos.

Sin capacidad de respuesta

A Hasán Nasrala se le acaban los argumentos. El líder de Hezbolá amenazó con atacar Haifa y Tel Aviv si Israel golpeaba en Beirut, pero los hebreos ya han actuado en tres ocasiones en la capital libanesa, además de la operación contra los sistemas de comunicación, y no ha habido respuesta de la milicia chií. Tampoco Irán vengó el asesinato del líder de Hamás, Ismael Haniye, cuando estaba alojado como huésped de honor por la Guardia Revolucionaria en Teherán tras haber asistido a la investidura del presidente persa, Masoud Pezeshkian.

Los israelíes han recibido el mensaje de que sus enemigos no quieren una guerra a gran escala y dan cada vez pasos más fuertes para intentar recuperar la capacidad de disuasión que perdieron tras la operación de Hamás. La diferencia de potencia militar es abismal y Hezbolá sabe que un duro golpe contra su enemigo tendrá consecuencias devastadoras para el grupo y para Líbano, y también es consciente de que la mitad del país no le apoya.

El asesinato de la cúpula de la unidad Radwan en Beirut se produjo en una jornada en la que Israel realizó los bombardeos más duros que se recuerdan en la frontera libanesa. El Ejército aseguró que había alcanzado más de cien lanzaderas de cohetes que estaban listas para disparar. Hezbolá contraatacó con más de 150 cohetes que afectaron a zonas de las que no se han evacuado a los civiles y las sirenas sonaron para que la gente fuera a los refugios.Los proyectiles no provocaron víctimas, pero confirmaron que la milicia sigue dispuesta a mantener su plan de hostigar diariamente al enemigo para evitar que los más de 60.000 israelíes evacuados puedan regresar a sus casas.

Soldados hebreos lanzan cadáveres de palestinos desde una azotea en Cisjordania

M. R.

La última operación israelí sobre Cisjordania se saldó el pasado jueves con siete palestinos muertos y once heridos y un vídeo que comenzó a circular un día después y que ha puesto en evidencia una vez más la forma de actuar del Ejército israelí. En la grabación se ve cómo varios de sus soldados arrojan los cadáveres de tres de las víctimas desde el tejado de un edificio. Los hechos tuvieron lugar en la ciudad de Qabatiya, en el sur de Yenín, donde además se llevó a cabo una veintena de detenciones y se confiscaron numerosas armas. Las Fuerzas de Defensa hebreas anunciaron la apertura de una investigación a la espera de comprobar las controvertidas imágenes, aunque un periodista de Associated Press aseguró ayer haber sido testigo del suceso.

La actuación de los soldados israelíes que muestra el vídeo, publicado inicialmente en redes sociales, «no está en sintonía con los valores» del Ejército y con lo que «se espera» de sus miembros, admitieron fuentes militares al diario The Times of Israel, conscientes de la polémica a nivel internacional generada por el lanzamiento de los cadáveres desde la azotea de un edificio de varios pisos para después ser recogidos por un bulldozer. En su opinión, lo ocurrido supone «un incidente grave». El derecho internacional contempla que los cuerpos de combatientes enemigos deben recibir un trato decente.

Alemania acoge ya a 3,5 millones de refugiados, casi un tercio ucranianos

La cifra, pese a que apenas supone el 4% de la población, vuelve a alimentar la controversia política sobre la migración

JUAN CARLOS BARRENA



BERLÍN. El número de refugiados y peticionarios de asilo que acoge Alemania ha alcanzado un nuevo récord con casi 3,5 millones de personas, según datos del Registro Central de Extranjería publicados ayer por el rotativo Osnabrücker Zeitung. Concretamente se trata de 3,48 millones de ciudadanos, reza la respuesta del Gobierno federal a una interpelación parlamentaria del partido La Izquierda, en la que se destaca que se trata de 60.000 más que a finales de 2023.

«No es más que el 4% de la población del país», subrayó la portavoz para refugiados del opositor grupo parlamentario La Izquierda en el Bundestag, Clara Bünger, quien criticó el debate que se ha desatado en Alemania sobre la migración ilegal y las medidas para combatirlo. Pese a lo bajo de la cifra, «políticos del tripartito gobernante, cristianodemócratas y Alternativa para Alemania quieren hacer creer a la gente que esa pequeña minoría es la responsable de todos sus problemas. Esa es una sandez peligrosa, que solo refuerza a la extrema derecha», afirmó.

La cifra de 3,48 millones de personas comprende a todas aquellas que han buscado refugio en territorio germano por motivos humanitarios, con independencia de su estado actual. Da igual que hayan sido reconocidos como asilados, se encuentren en trámites para obtenerlo o hayan sido rechazados, aunque su presencia sea tolerada o estén pendientes de expulsión. Hasta 1,18 millones de ellos son ucranianos, a los que Alemania concede automáticamente asilo político en el momento en el que se registran, perciben subsidios y cuentan con permiso de trabajo.



Policías alemanes vigilan la frontera del país con Francia. SEBASTIEN BOZÓN / AFP

«El tripartito quiere hacer creer a la gente que esa minoría es la responsable de todos sus problemas», denuncia La Izquierda

Desde que un hombre de origen sirio mató a tres personas, varios partidos estiman prioritario frenar la entrada de ilegales

Desde el lunes se ha declarado en suspenso el Tratado de Schengen de la UE para la libre circulación de personas

La información aportada por el Registro Central de Extranjería destaca que, debido a las expulsiones y el retorno voluntario a sus países de origen de los interesados, la cifra de personas acogidas en Alemania se encuentra en retroceso. A mediados de este año se contabilizaban 226.882 extranjeros con una orden de abandonar el país, 15.760 personas menos que a finales de 2023. Sin embargo, un 80% de ellos son tolerados y no se fuerza su expulsión, debido a que la situación en su lugar de origen no permite la deportación.

Crimen de Solingen

El tono del debate sobre la inmigración ilegal en Alemania se ha endurecido tras el atentado presuntamente islamista en la localidad de Solingen, donde un hombre de origen sirio mató a puñaladas a tres personas. Desde entonces numerosos políticos de todos los colores han declarado prioritario tomar medidas para frenar al máximo la entrada ilegal de extranjeros en este país. Por ello, y desde el pasado lunes, Alemania ha declarado en suspenso el Tratado de Schengen de la UE para la libre circulación de ciudadanos y establecido controles permanentes en todas sus fronteras exteriores terrestres.

Integrantes del Gobierno tripartito que dirige el canciller federal, el socialdemócrata (SPD) Olaf Scholz, pero también de la oposición conservadora, presionan para que las medidas adoptadas por la Unión Europea para la reforma de la política de asilo se apliquen en Alemania lo antes posible. Dirk Wiese, vicepresidente del grupo parlamentario del SPD, calificó de «auténtico hito» esa reforma para una mejor protección de las fronteras exteriores de la UE y una efectiva limitación de la migración irregular hacia el país, pero recordó que hasta mediados de 2026 no será efectiva su aplicación total por todos los Estados miembros.

Hungría espera «la riada de la década» por el paso de Boris tras dejar 24 muertos en Europa

GONZALO RUIZ

Europa central se mantiene en alerta máxima por el paso de la tormenta Boris. Desde el pasado 13 de septiembre, los intensos vientos y las fuertes precipitaciones han causado estragos en Austria, Polonia, República Checa, Rumanía, Hungría e Italia, causando 24 fallecidos hasta el momento. Su devastador impacto ha ocasionado, además, innumerables daños materiales, inundando pueblos enteros y obligando a miles de personas a abandonar sus hogares.

El Danubio se ha visto afectado por la llegada de una gran masa de agua procedente de Austria y se espera que las inundaciones generadas por la borrasca sean las peores de la última década en Hungría. El primer ministro magiar, Viktor Orbán, alertó el jueves de que el río registraría hoy su punto más alto, llegando a alcanzar ocho metros y medio, aunque lanzó un mensaje esperanzador a la población: «La situación es seria pero no hay por qué precipitarse, hay tranquilidad en todas partes».

En Budapest han adoptado medidas extremas para mitigar los daños ocasionados por lo que han bautizado como «la riada de la década», como consecuencia del posible desbordamiento del Danubio, que atraviesa la urbe entera. Entre ellas destaca el levantamiento de 754 kilómetros de diques temporales a lo largo del río. Según afirmó Gergely Karácsony, teniente de alcalde, «la ciudad está preparada para la llegada de las riadas».

La tormenta ha golpeados en las últimas horas a la región de Emilia-Romaña, en el norte de Italia. Hasta el momento más de mil personas han tenido que abandonar sus hogares y, además, se han reportado al menos dos desapariciones en la ciudad de Bagnocavallo, en la provincia de Rávena. Sin embargo, es un episodio menos intenso que el vivido en la misma zona durante mayo de 2023, cuando las inundaciones dejaron 17 muertos y unos costes estimados de al menos 7.000 millones de euros.

El país ha levantado 754 kilómetros de diques temporales para evitar que el Danubio se desborde en Budapest

Ursula von der Leyen , presidenta de la Comisión Europea, prometió el jueves una ayuda de 10.000 millones de euros para hacer frente a las inundaciones en el centro de Europa: «Son tiempos extraordinarios que requieren de medidas extraordinarias». También reiteró que la cuantía podrá ser usada «según las necesidades específicas de cada país» y de forma adelantada.

Un joven de 22 años mata a un hombre y hiere a otro con un cuchillo en Róterdam

PAÍSES BAJOS

Un chico de 22 años mató ayer a un hombre, de 32, e hirió de gravedad a otro, de 33, con un cuchillo en la ciudad neerlandesa de Róterdam. El autor del doble apuñalamiento, que actuó al grito de «¡Alá es el más grande!» y portaba varias armas blancas, es conocido por las autoridades tanto policiales como judiciales de Países Bajos ya que fue «condenado por incidentes violentos» con anterioridad. La Fiscalía sospecha que detrás del ataque perpetrado por el joven, natural de Amersfoort, había una «intención terrorista».

El Gobierno facilita el desembarco total de los saudíes de STC en Telefónica

Los titulares de Economía y Transformación Digital se reúnen con la cúpula de la firma, que lleva un año esperando para llegar al 9,9% del capital de la compañía española

EDURNE MARTÍNEZ

MADRID. La operadora saudí STC cuenta los días para hacerse con el 9,9% de Telefónica después de que los ministros de Economía, Carlos Cuerpo, y Transformación Digital, Óscar López, les abrieran las puertas de sus despachos para conversar sobre el sector de las telecomunicaciones y, con toda probabilidad, sobre su entrada en el accionariado de Telefónica, según publicaron sendos gabinetes ministeriales en sus cuentas de X (Twitter). Fue el propio consejero delegado de Saudí Telecom Company (STC), Olayan Alwetaid, el representante que ha participado en las reuniones de esta semana con los ministros. La primera se produjo el martes con Óscar López –en su primer encuentro oficial tras estar varios años junto al presidente Sánchez en Moncloa– y dos días más tarde, el jueves, se reunió con Carlos Cuerpo y su equipo.

La operadora árabe pidió recientemente permiso al Gobierno para aumentar su participación en Telefónica del 4,9% que posee desde hace un año al 9,9% previsto. Estas reuniones sirvieron para avanzar en las negociaciones, aunque en sus cuentas de X el Ministerio de Transformación Digital se limitó a indicar que «en el encuentro se ha conversado sobre el futuro del sector de las telecomunicaciones». Por su parte, desde el gabinete de Cuerpo señalaron que la reunión trató sobre el «atractivo de España como 'hub' de inversión en el sector digital y la importancia de un diálogo transparente, permanente y cercano».


El CEO de STC, Olayan Alwetaid, el pasado martes con el ministro de Transformación Digital, Óscar López. R. C.


El ministro Carlos Cuerpo y su equipo se reunió el jueves con los responsables de STC. R. C.

El Gobierno poco después de la compra de acciones de Telefónica por STC se decidió a entrar en la operadora a través de la SEPI para «salvaguardar la españolidad» de la compañía. Por eso ahora sorprende que los dos ministerios hayan elegido la red X para informar tan abiertamente de los encuentros, poniendo incluso imágenes de los mismos. Aunque, eso sí, los medios no recibieron nota de prensa informando sobre ello ni se ha facilitado más información de lo que se habló en la reunión.

STC tendrá derecho a dos miembros en el consejo, al igual que la SEPI y CriteriaCaixa si roza el 10% del accionariado

Para que STC supere su cuota actual en Telefónica hasta el 9,9% por el que lucha hace falta el visto bueno del Ministerio de Defensa, ya que la operadora nacional es una empresa estratégica para la seguridad del Estado como han reiterado en multitud de ocasiones distintos miembros del Gobierno. Esta autorización está tomando su tiempo por parte de Defensa, pero tras estos encuentros parece más cerca que nunca.

El Gobierno se vio sorprendido el 5 de septiembre de 2023 cuando STC, la mayor operadora de telecomunicaciones del mundo árabe y cuyo mayor accionista es el Estado saudí, anunció la compra del 9,9% de la compañía española. Debido a la normativa de empresas estratégicas, solo pudo hacerse con un 4,9% en acciones directas, y el 5% restante lo tomó en derivados pendientes de ejecutar, que es el porcentaje que ahora pretende hacer efectivo.

Cambios en el consejo

Desde Telefónica no quisieron hacer comentarios sobre las reuniones del Gobierno con STC, aunque su estructura accionarial está cambiando por completo. En caso de que finalmente se apruebe el desembarco total de los saudíes, el grupo podrá pedir un consejero, igual que hizo el Gobierno tras su entrada con el 10% del capital a través de la SEPI, nombrando a un afín a Pedro Sánchez, el economista Carlos Ocaña.

Actualmente el Estado es el mayor accionista de Telefónica, con el 10% del capital tras una inversión que rozó los 2.400 millones de euros, seguido de CriteriaCaixa, que posee el 9,9%, STC (4,9% pendiente de autorización para llegar al 9,9%), BBVA (4,8%) y BlackRock (4,2%). Criteria, el brazo inversor de la Fundación LaCaixa y segundo accionista mayoritario por el momento, elevó este verano su participación en Telefónica del 4,9% al 9,9% por algo más de 1.100 millones, por lo que podría pedir un segundo consejero.

Es prácticamente lo mismo que ocurre con la posición de la propia SEPI, que no descarta que vaya a pedir un segundo puesto en el órgano de gobierno de Telefónica. En teoría, el porcentaje de capital necesario para tener acceso a un puesto en el consejo es del 6,7%, pero la operadora está concediendo el puesto a partir del 5%.

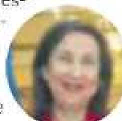
Pendientes del dictamen clave del Ministerio de Defensa

J. M. CAMARERO

MADRID. La autorización definitiva para que la operadora saudí STC alcance casi el 10% del capital de Telefónica tiene que pasar en cualquier caso por las manos de la ministra de Defensa, Margarita Robles, por las implicaciones estratégicas y de seguridad que implica este cambio en el accionariado de la firma española. En ese departamento se encuentra aún el expediente que Defensa debe desarrollar para tomar una decisión sobre este desembarco de una operadora ajena a la propia Unión Europea.

A este ministerio le corresponde esa decisión final de autorizar la operación y, en su caso, elevarla a un posterior Consejo de Ministros para avalar la entrada de STC, porque la ley indica que las actividades de defensa nacional son un sector con una regulación específica cuando media la adquisición de una empresa española por parte de una foránea ajena a la UE.

Por ejemplo, Telefónica es socia tecnológica del ministerio en despliegue de redes 5G de las Fuerzas Armadas y tiene firmados contratos para la instalación de telecomunicaciones o la implantación de la escuela de operaciones en ciberdefensa, entre otros. Además, dispone de varios contratos vinculados a la defensa, la seguridad y la digitalización de la economía.


Margarita Robles

Ese ha sido el principal temor del Ejecutivo a la hora de valorar al operación por la que un inversor extranjero, controlado por un Estado como Emiratos Árabes, pueda acceder directamente a la toma de decisiones de una operadora como Telefónica, con todas las repercusiones geopolíticas que ese movimiento pudiera tener para la compañía, pero, sobre todo, para el Estado.

En cualquier caso, desde la operadora saudí ven «factible» el aval de Moncloa para consolidar el 9,9% que han anunciado adquirir de Telefónica. El grupo inversor considera que la empresa española discurre por la buena línea y han confirmado su apoyo en materia de estrategia corporativa y 'management', esto es, los órganos de alta dirección.

BOLSAS

IBEX35	DOW JONES	EUROSTOXX	NASDAQ	FTSE 100	DAX 40
11.753,30	42.089,49	4.871,54	17.944,49	8.229,99	18.720,01
-0,21% ▼	0,15% ▲	-1,45% ▼	-0,39% ▼	-1,19% ▼	-1,49% ▼

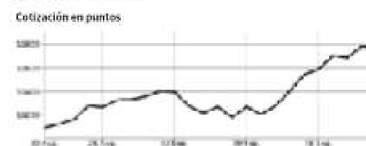
IBEX 35

Títulos	Cierre	Dif%.	Rent. 24
▼ ACCIONA	125,000	-3,18	-6,23
▼ ACCIONA ENERGIA	20,380	-4,05	-27,42
▼ ACERINOX	9,650	-1,73	-9,43
▼ ACS	41,560	-0,86	3,49
▲ AENA	197,600	0,05	20,41
▼ AMADEUS	65,120	-0,91	0,37
▼ ARCELORMITTAL	21,480	-1,69	-16,31
▲ B. SABADELL	1,945	0,15	74,75
▼ B. SANTANDER	4,559	-0,90	20,61
▼ BANKINTER	7,888	-0,73	36,09
▼ BBVA	9,740	-0,33	18,41
▲ CAIXABANK	5,514	1,25	47,99
▼ CELLNEX	35,780	-0,20	0,34
▼ ENAGAS	13,530	-1,24	-11,37
▲ ENDESA	19,380	0,36	4,98
▼ FERROVIAL	37,960	-0,73	14,96
▼ FLUIDRA	22,160	-2,21	17,56
▼ GRIFOLS	9,834	-2,39	-36,37

Títulos	Cierre	Dif%.	Rent. 24
▼ IAG	2,474	-0,32	38,91
▲ IBERDROLA	13,560	1,31	14,24
▼ INDITEX	52,020	-0,08	31,93
▼ INDRA	16,400	-1,80	17,14
▼ INM. COLONIAL	6,345	-1,86	-3,13
▼ LOGISTA	27,540	-0,86	12,50
▼ MAPFRE	2,386	-0,67	22,80
▼ MERLIN PROP.	11,450	-0,61	13,82
▲ NATURGY	22,680	1,89	-16,00
▼ PUIG BRANDS	19,860	-3,17	0,00
▼ RED ELÉCTRICA	16,910	-0,06	13,41
▼ REPSOL	11,675	-1,48	-13,20
▼ ROVI	73,250	-2,66	21,68
▼ SACYR	3,190	-1,42	2,05
▼ SOLARIA	11,700	-2,99	-37,13
▼ TELEFÓNICA	4,323	-0,35	22,33
▼ UNICAJA	1,173	-1,01	31,80

Evolución del IBEX 35

Cotización en puntos



MAYORES SUBIDAS ▲

GAM	5,35
BORGES BAIN	2,00
NATURGY	1,89

MAYORES BAJADAS ▼

NYESA	-8,89
URBAS	-7,50
OHL	-6,00

EURO-DOLAR 1 euro: **1,116** dólares
EURIBOR **3,166%**
ORO Londres: **2.619,56 $/oz**
TESORO Letra a 12 meses: **2,970%** Bono a 10 años: **2,993**

ÍNDICES MUNDIALES

Títulos	Cierre	Dif%.	Rent. 24
▼ S&P 500	5.702,59	-0,19	19,56
▲ TOKIO	37.739,50	1,67	12,78
▼ PARÍS	7.500,26	-1,51	-0,57
▼ MILÁN	33.762,25	-0,83	11,24
▼ LISBOA	6.716,23	-0,06	5,00
▼ ZURICH	11.933,20	-1,09	7,14
▲ MOSCÚ	946,97	1,00	-12,60
▼ BRASIL	131.082,00	-1,53	-2,31
▼ ARGENTINA	1.812.955,25	-1,85	95,00
▼ MÉXICO	52.619,20	-0,56	-8,31
▼ COLOMBIA	1.319,06	-0,12	10,36
▼ CHILE	6.323,95	-0,36	2,04
▲ PERÚ	29.213,76	0,41	12,53
▲ HONG KONG	18.258,57	1,36	7,10
▲ CHINA	2.736,81	0,03	-8,00

Cantabria registró en verano mil contratos indefinidos menos que el año pasado, un 26% del total

Un informe de UGT señala que la tasa de contratos de larga duración de la región entre junio y agosto es la tercera peor del país

H. R.

SANTANDER. Durante el trimestre veraniego en Cantabria se suscribieron un total de 50.948 contratos de trabajo, una cifra muy similar a los 50.200 que se contabilizaron el año pasado. Sin embargo en lo que no repiten cifras es en la naturaleza de dichos convenios puesto que esta temporada estival contó con 1.104 contratos indefinidos menos que en la de 2023. Una reducción del 7,6% que sigue la tónica del resto del país, pero aún más pronunciada. En Cantabria un 26,3% de los contratos que salieron adelante entre junio y agosto no tenían fecha de caducidad, mientras que la media nacional se sitúa en un 39,23%, siendo el de nuestra región el tercer menor porcentaje del país sólo superior al de Navarra (19,94%) y el País Vasco (21%), según un informe elaborado por la Secretaría de Empleo de UGT con estadísticas del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

En la comparativa entre el verano del pasado año y el de este la reducción de la contratación indefinida es generalizada en todas las autonomías españolas. En concreto, a nivel nacional se han registrado entre junio y agosto algo más de un millón y medio de contratos indefinidos, es decir, 70.706 menos que en 2023, un 4,37% de bajada. Pero es una tendencia que todavía golpea con más rotundidad en Cantabria al desplomarse un 7,6%.

Por sexos, la contratación indefinida masculina se redujo este verano un 9,1% en Cantabria (-704 contratos) en comparación con la del trimestre estival de 2023 (de 7.741 a 7.037), mientras que la femenina disminuyó algo menos de un 6% con 400 contratos menos (de 6.761 a 6.361); lo que conlleva una tasa de estabilidad contractual (porcentaje de indefinidos sobre el total de la contratación) de un 28,3% en los hombres y de un 24,4% en las mujeres, en ambos casos también la tercera más baja del país.

El informe de UGT detalla que un 90% de los contratos indefinidos de este verano en Cantabria fueron fijos discontinuos (-989), que se redujeron en casi un 18% (de 5.611 a 4.622); otros 153 eran a jornada parcial, un 0,4% menos que el año pasado (de 3.205 a 3.052); mientras que los firmados a jornada completa repuntaron ligeramente un 1,7% con 38 más (de 5.686 a 5.724).

> **El sindicato, con datos del SEPE, apunta a que este verano Cantabria tuvo un 7,6% menos de contratos indefinidos**

Reforma laboral

El secretario de Empleo de UGT en Cantabria, Julio Ibáñez, subraya que «después del aluvión de contratos indefinidos registrado en el primer año de reforma laboral en 2022 y no sólo en el verano, lo previsible era que fueran descendiendo porque, a diferencia de los temporales, los indefinidos no se repiten una y otra vez cada año y se consolidan como empleo estable». Asimismo, incide en que «no hay que olvidar que sólo en el verano de 2022 la contratación indefinida se cuadruplicó en comparación a la del año anterior y en Cantabria se pasó de algo más de 4.000 contratos indefinidos a casi 19.000 y de un cinco a más de un 31% de ellos sobre el total de la contratación», agrega Ibáñez.

El responsable autonómico de Empleo de UGT recalca que «aquí el problema es que la contratación indefinida crece mucho menos que en España desde que entró en vigor la actual reforma laboral y, además, somos una de las cinco autonomías donde también aumenta la temporal este año, más de un 5% en este verano con 1.852 contratos eventuales más que en 2023».

El BCE deja la puerta «totalmente abierta» a otra bajada de tipos en octubre

CLARA ALBA

MADRID. El Banco Central Europeo (BCE) mantiene todas las opciones abiertas de cara a su próxima reunión de octubre. A pesar de iniciar en junio las rebajas de los tipos de interés, el organismo siempre ha actuado –y, sobre todo, comunicado– de forma prudente, dejando claro que sus futuros movimientos dependerán por completo de los datos macroeconómicos que se vayan conociendo. Sin embargo, el agresivo movimiento que la Reserva Federal (Fed) ha ejecutado esta semana en EE UU –con un recorte de 50 puntos básicos en su tasa de referencia– podría obligar a la institución a mover ficha en un momento en el que, además, la inflación parece encaminada al objetivo del 2% a medio plazo. En este contexto, el vicepresidente del organismo, Luis de Guindos, ha reconocido que, aunque en diciembre dispondrán de más información para tomar sus decisiones, «hemos dejado la puerta totalmente abierta» a un recorte de tipos antes, incluso en octubre. «Queremos mantener nuestra opcionalidad», apunta.

EN BREVE

PROCESO DE SELECCIÓN

Gullón busca 30 nuevos empleados

H. R. Pocos días después de que Galletas Gullón informase de que ha estabilizado 2.100 puestos de trabajo, más de un centenar en lo que va de año, la compañía asentada en Aguilar de Campoo ha convocado un proceso de selección para 30 nuevos vacantes para sus instalaciones de la empresa VIDA al tiempo que continúa abierta la búsqueda de profesionales también para la empresa Galletas Gullón.

CÁMARA DE TORRELAVEGA

Nueva Oficina Acelera Pyme para el kit Digital

DM. Cámara Torrelavega acogió ayer la presentación de la Oficina Acelera Pyme para Kit Digital. Dicho punto se suma a la Oficina Acelera Pyme Rural y viene a complementar el proceso de digitalización de pymes, pequeños negocios, comerciantes y autónomos. Al acto asistió el presidente de la Cámara Carlos Augusto; Javier Puente, director General de Innovación; y el director de la Oficina, Agustín Guardo.

José Alberto da indicaciones a Javi Castro, a su izquierda, a Jon Karrikaburu, a su derecha, durante un entrenamiento del Racing. JAVIER COTERA

«Nos creemos que podemos ganar a cualquiera. Los rivales nos respetan»

José Alberto cree que tiene «armas» para sumar tres puntos en Castellón y asegura que el ambiente en el vestuario es «espectacular y parte del éxito»

LEILA BENSGHAIYAR



SANTANDER. Como motos. El Racing está imparable. No ha perdido un partido desde que arrancó la Liga y la trayectoria es ascendente. La confianza que muestran los jugadores, que cada vez están más acoplados entre sí, invita a soñar con una temporada mágica. Una más. Después de vencer al Sporting en El Sardinero el pasado fin de semana, a los de José Alberto les toca ponerse a prueba en Castalia (domingo, 16.15 horas) ante el Castellón, un rival que también viene de ganar y además con goleada. La pasada jornada le metió cinco al Almería en los Juegos del Mediterráneo, pero esto no amedrenta para nada a José Alberto. «Cada partido es diferente, de poco vale de dónde venimos. Somos dos equipos reconocibles, muy ofensivos y atrevidos. Dos estilos similares, que no iguales, que se van a intentar imponer el domingo», decía el asturiano ayer por la mañana en la rueda de prensa previa a los partidos.

El técnico tiene clara cuál es la fórmula para frenar a los castellonenses en su estadio. «El Castellón tiene sus virtudes, pero también sus defectos. Nosotros tenemos que intentar potenciar estos últimos y tenemos armas para ello», decía el asturiano, que no espera un partido fácil, pero sí con mucho roncanrol. «Somos dos equipos muy reconocibles, muy ofensivos, atrevidos y dos de las propuestas más divertidas de ver para el espectador», vaticinaba José Alberto que tiene al rival estudiado al dedillo. «Tiene una propuesta diferente. Como su entrenador, tiene un toque holandés. Buscan hacer goles, no tanto como en esta Liga, donde se prioriza muchas veces el no encajar», analizó el técnico.

Y si vuelve los ojos hacia su equipo, el asturiano no puede evitar que le asome una sonrisa de satisfacción. El Racing que se ve ahora sobre el césped, su estilo de juego actual, es el que más se acerca a lo que ha buscado durante toda su carrera como entrenador. «Lo que estamos viendo esta temporada está cerca de lo que me gusta y más identifica. Lo que busco de los equipos. Independientemente que salga mejor o peor, los jugadores dan el máximo», reconocía. Eso sí, también fue autocrítico con algunos aspectos del juego. «Tenemos que seguir mejorando en ataque, en defensa y en el balón parado. Hay cosas en las que tenemos que seguir insistiendo», decía.

Aunque el caso es que el Racing ha mejorado su nivel defensivo y muestra una solvencia que asegura partidos. «Intentamos defender lejos de la portería y evidentemente nuestro equipo siempre juega bastante expuesto por nuestra propuesta, pero la línea defensiva está interpretando muy bien lo que lo que queremos», admitía el asturiano. Pero las armas del Racing son muchas. El muro que blinda a Ezkieta es solo una de ellas. «Tenemos recursos para, si vamos ganando, seguir insistiendo e intentar aumentar el marcador, si vamos perdiendo, intentar voltear, y si vamos empatando, intentar ganar», detallaba José Alberto. En su opinión, el motivo está claro. «Creo que la plantilla es mucho más completa, nos da muchas más posibilidades y estoy muy contento con el día a día de absolutamente todos los jugadores».

Y es que en gran medida para el asturiano una de las claves de del buen inicio de temporada y de alcanzar el Racing que el quiere ver, es el grupo humano y el buen

«Maguette está preparado, es una pasada verle entrenar»

El último fichaje del Racing, Maguette Gueye, aún no ha podido debutar con el equipo, pero José Alberto explicó que no es por su estado de forma, sino por la gran competencia que hay en la plantilla. «Maguette está preparado, es una pasada verle entrenar, es un jugador de mucho nivel. Si no juega es porque los que están, lo están haciendo a un nivel impresionante. Tendrá que esperar su momento y aprovecharlo, como los demás», señaló. «Ver lo rápido que se mueve, cómo maneja las dos piernas... es un jugador de mucho nivel. Toca tener paciencia y cuando llegue su momento, que lo aproveche», dijo.

LAS FRASES

José Alberto
Entrenador del Racing

SATISFACCIÓN

«Lo que estamos viendo esta temporada está cerca de lo que me gusta y más me identifica. Lo que busco de los equipos»

CASILLERO

«Los puntos que tenemos ya no nos los quita nadie, ahora es importante seguir sumando y sumando »

CAMBIO DE MENTALIDAD

«Cuando yo llegué aquí el equipo era un equipo perdedor. Esa era la realidad. En 20 jornadas llevaba 10 goles a favor y perdía más que ganaba»

EL PARTIDO DEL DOMINGO

«Somos dos equipos muy reconocibles, muy ofensivos, atrevidos y dos de las propuestas más divertidas de ver para el espectador»

ambiente en el equipo. «Los puntos que tenemos ya no nos los quita nadie, entonces siempre es importante ir sumando y sumando, y evidentemente el ambiente creo que es uno de los de los éxitos». Y añadió: «Todo el mundo se siente partícipe. Son muy importantes, todos se respetan, todos se sienten como parte importante del grupo y el ambiente que hay es espectacular. Yo lo estoy disfrutando muchísimo es una bendición», confesó.

Repetir once

El rendimiento de todos los jugadores es alto, por eso conformar un once es complicado para el asturiano, aunque lo cierto es que apenas ha realizado cambios en su libreta, y cuando lo ha hecho ha sido por obligación. Aún así, y aunque parezca una contradicción, el entrenador admite que no es partidario de repetir formación inicial. «Me sigue costando mucho repetir once porque no me gusta demasiado, pero tengo que tomar decisiones para intentar asentar al equipo», admitía el asturiano, que también advirtió que no siempre será así. Está abierto al cambio. «Hay jugadores que están muy bien y les tenemos que dar continuidad y confianza, pero habrá otros momentos que otros jugadores entren y lo van a hacer igual de bien o mejor que los que están ahora», aseguró.

En cuanto a la mentalidad del equipo también se pronunció José Alberto, que considera que ha generado un cambio profundo desde que aterrizó en Santander hace más de año y medio. «Cuando yo llegue aquí el equipo era un equipo perdedor. Esa era la realidad. En 20 jornadas llevaba 10 goles a favor y perdía más que ganaba», rememoró. La transformación es evidente. En resultados y también en ilusión. «Eso cuesta mucho tiempo cambiarlo. La gente se ilusiona al ganar dos partidos y ya estamos pensando todos en Primera División, pero pierdes dos y estás mirando a Segunda B. Creo que hay que tener el equilibrio necesario y que lo estamos consiguiendo», destacó.

Y también quiso hacer un apunte sobre la temporada pasada, cuando la clasificación para disputar el play off de ascenso a Primera División se escapó en un suspiro en la última jornada al caer ante el Villarreal B en La Cerámica. Nada de lamentos. El Racing consiguió más de lo que aspiraba en un principio. «La temporada pasada, que para muchos fue un fracaso, para mí fue un éxito rotundo. Dimos un paso más. Este año ya nos creemos que podemos ganar a cualquiera y los rivales nos respetan mucho más. Todo eso nos lo hemos ganado».

A Castellón vía Bilbao y vuelta con parada en Valencia

La expedición racinguista sale hoy desde La Albericia después del entrenamiento matinal y regresará el lunes a Santander

LEILA BENSGHAIYAR

SANTANDER. El Racing ya tiene definido su plan de viaje para el partido que disputará contra el Castellón este domingo en Castalia (16.15 horas). El equipo cántabro realizará su último entrenamiento hoy a las 10.00 horas en las Instalaciones Nando Yosu de La Albericia, antes de emprender su desplazamiento. Tras la sesión, el equipo partirá en autobús hacia Bilbao a las 12.00 horas, desde donde tomarán un vuelo rumbo a Castellón. El conjunto racinguista se hospedará en el Hotel Center, donde permanecerá hasta el día del partido, y donde seguramente, se encontrará con los aficionados que se han desplazado hasta la ciudad para acompañar al equipo.

No faltará el recibimiento de los desplazados a los jugadores y la tradicional ronda de autógrafos y fotos, como manda la tradición. Posteriormente, el domingo por la noche, tras el encuentro, la expedición racinguista se trasladará a Valencia para pasar la noche. El lunes, el equipo regresará a Santander al mediodía, con vuelo nuevamente desde Bilbao y desde la capital vizcaína, de nuevo en autobús hasta Santander. Ese será además el día de descanso de la plantilla, que no volverá al trabajo hasta el martes, con la mente puesta ya en el Cartagena, el siguiente encuentro de los verdiblancos, que se disputará en los Campos de Sport, donde se espera que el césped esté ya en condiciones óptimas.

La previa para los aficionados racinguistas comenzará a las 13.00 horas y será en la calle de Alicante

El Racing no estará solo en este importante encuentro. Nunca lo está. La afición racinguista, que siempre acompaña a su equipo en los desplazamientos, estará presente en Castellón. Ya durante la semana se agotaron las 355 entradas que el club castellonense había enviado a Santander.

Quedada racinguista

El 'On tour', el tercero de la temporada, reunirá a los más fieles, que han organizado una quedada racinguista en Castellón para aglutinar a los verdiblancos. La Gradona de los Malditos ha hecho un llamamiento para reunir a los racinguistas a partir de las 13.00 horas en la Calle de Alicante (cruce con la calle Dr. Vicente Altava), cerca del estadio de Castalia, para realizar la previa antes del encuentro, que arranca a las 16.15 horas. Así, bien acompañado, el Racing buscará seguir sumando puntos con la confianza de saber que su afición está presente para apoyarles.



Los jugadores del Racing, durante un entrenamiento en La Maruca. DANIEL PEDRIZA

Una sesión suave sin Álvaro Mantilla ni Jorge Salinas

LEILA BENSGHAIYAR

SANTANDER. Los viernes José Alberto no acostumbra a diseñar sesiones con la misma intensidad que el resto de la semana, así que ayer el equipo completó una sesión regenerativa en La Albericia para continuar preparando el partido ante el Castellón de este domingo. Un entrenamiento que concluyó con Andrés Martín solo en el campo ensayando los penaltis. Eso sí, el de ayer no fue el último de la semana. Todavía queda una sesión más, la que la plantilla realizará hoy mismo en La Albericia a las 10.00 horas, para después emprender viaje a la Comunidad Valenciana.

Ayer sobre el césped 23 jugadores, la plantilla al completo con que cuenta José Alberto con las únicas ausencias de Álvaro Mantilla y también de Jorge Salinas, pero este último no por lesión, sino porque será convocado con el Rayo Cantabria para el derbi que los de Ezequiel Loza disputan este domingo ante la Gimnástica (El Malecón, 12.00 horas).

En el caso del camargués, su ausencia viene de largo. Llegó con molestias que arrastraba desde la temporada pasada y aún no se ha recuperado.

Ter Stegen abre otro debate en el Barça

El portero alemán vuelve a estar en entredicho tras su error en Mónaco que le costó caro al equipo azulgrana en su debut en la Champions

DANIEL PANERO

Marc-André ter Stegen fue el nombre propio en la derrota del Barcelona en Mónaco. El conjunto que dirige Hansi Flick cayó en su estreno en la Liga de Campeones y lo hizo después de pasar 80 minutos con un futbolista menos. El origen fue una mala decisión del portero germano, un pase con un riesgo excesivo que condenó a Eric García a interceptar a un rival y que, de paso, sirvió para abrir un debate que siempre ha estado candente en el barcelonismo. ¿Es necesario arriesgar siempre en la salida desde atrás? ¿Se confía en exceso Ter Stegen en este tipo de acciones?

La realidad es que el error en Mónaco es uno más en la trayectoria de Ter Stegen. El exguardameta del Borussia Mönchengladbach siempre se ha caracterizado por ofrecer con ambas piernas una salida limpia desde atrás con la pelota, pero también por asumir excesivos riesgos. Así, ha dejado fallos clamorosos que le han costado al Barça puntos en innumerables ocasiones. La pasada temporada, sin ir más lejos, se atrevió en el Lluis Companys con un sombrero a Hugo Duro que el punta valencianista aprovechó para robar el balón, marcar a placer y provocar el runrún de la afición culé que ese día poblaba las gradas.

Esas dudas aparecieron de nuevo la noche del jueves en el debut del equipo azulgrana en la Champions. El Barça necesitaba amasar la pelota para calmar el ímpetu del Mónaco y Ter Stegen no consiguió tener la fiabilidad en el pase que se le presupone a alguien con sus características. Intentó un total de 54 envíos y solo consiguió acertar 38 de ellos, o lo que es lo mismo, un 70%. Esa cifra lastró a un Barcelona que desde el origen de la jugada fue incapaz de superar líneas y que vio truncado su estreno europeo después de que uno de esos erráticos pases acabara con Eric García viendo la cartulina roja.

Pese a ello, Ter Stegen quiso compartir la culpa con el improvisado centrocampista. «No nos entendimos, me sabe mal por Eric. Pasó una cosa que no debería pasar, pero es algo que puede suceder en el fútbol», zanjó al final de la derrota el meta germano. Con esas palabras llueve sobre mojado en una afición, la azulgrana, que este año quería una mayor autocrítica de sus jugadores. No fue el día de Ter Stegen, al que ese fallo lastró pese a realizar seis intervenciones, y se pudo ver también en el segundo gol, cuando se venció antes de tiempo ante el centrado disparo de Ilenikhena.

Siempre se ha caracterizado por una salida limpia con ambas piernas, pero también por asumir excesivos riesgos

Más allá del error, lo cierto es que la Liga de Campeones se ha convertido en una pesadilla para el portero teutón. Mientras que en Liga ha logrado cuajar temporadas sobresalientes, en Europa siempre ha arrojado más dudas que certezas.



El técnico del Barcça, Hansi Flick, con Marc-André ter Stegen durante un entrenamiento del equipo. EFE

El TAD anula las elecciones a la presidencia de la FEF

AMADOR GÓMEZ

MADRID. El Tribunal Administrativo del Deporte (TAD) ha anulado las elecciones a la presidencia de la Federación Española de Fútbol (FEF) con la actual asamblea que fueron convocadas por la comisión gestora del organismo para el 7 de octubre, según adelantó ayer Iusport. Miguel Galán, presidente de la escuela de entrenadores Cenafe y azote de Ángel Villar, Luis Rubiales y Pedro Rocha, impugnó la convocatoria de elecciones dentro del mandato 2020-2024, anunciada por la FEF el 9 de septiembre, y la federación deberá convocar por tanto nuevos comicios, para la elección de una nueva asamblea y presidente para los próximos cuatro años.

Tras la inhabilitación impuesta a Pedro Rocha el TAD considera que el cese del dirigente extremeño no era automático, sino que el órgano competente de la FEF –la asamblea general– debía declararlo formalmente, lo que no se ha producido y ha llevado por tanto a la anulación de las elecciones. El máximo tribunal de justicia deportiva en España ha estimado la denuncia de Miguel Galán al recordar que, según los estatutos de la FEF, corresponde a la asamblea general la elección y cese del presidente. No habrá por tanto dobles elecciones en la FEF, a la presidencia y posteriormente a la asamblea general, y la institución deberá empezar de cero el proceso para el período 2025-2028.

Ancelotti bendice el rock para un Madrid que opta a una Liga entera sin mácula

La racha de 37 jornadas seguidas sin perder de los blancos se ve amenazada por el Espanyol, que está a una victoria de alcanzar las mil en Primera

ÓSCAR BELLOT

MADRID. En su perpetua búsqueda de nuevos desafíos que afrontar, al Real Madrid se le presenta uno muy apetecible esta noche. Los blancos no hincan la rodilla en Liga desde el 24 de septiembre de 2023, cuando el Atlético hizo honor a su pasado aviador para derrotar al conjunto de Chamartín asaltando los cielos en el Metropolitano. Han transcurrido 37 jornadas desde entonces y el expediente de la tropa de Carlo Ancelotti sigue sin tacha. Frente a un Espanyol que se encuentra a un solo triunfo de convertirse en el séptimo equipo capaz de rebasar las mil victorias en Primera, el vigente campeón tiene la oportunidad de abrochar una Liga entera sin mácula y se dispone a aprovecharla con un espíritu rockanrolero que Carletto bendice sin tapujos.

«Veo a mi afición encantada con lo que estamos haciendo. Se puede jugar mejor a veces, pero la afición del Real Madrid está acostumbrada a ver un fútbol más de rock and roll, no de muchos toques. Tratamos de hacer feliz a la afición del Madrid, a la que le gusta mucho más ganar que jugar bien», adujo en la previa el pragmático Ancelotti, que entiende a la perfección la idiosincrasia de un conjunto que lidia con las críticas derivadas de un juego deslucido cuando las expectativas estaban por las nubes tras los fichajes de Mbappé y de Endrick.

«Nunca hemos llegado a tope en septiembre, pero de momento estamos bastante bien», atajó el técnico de Reggiolo, al que nada le preocupan los debates identitarios puesto que la naturaleza del Real Madrid consiste en perseguir la victoria a toda costa, sin atender a consideraciones de estilo. «El fútbol bonito son muchas facetas», defendió el transalpino, determinado a forjar un juego que sea «entretenido, vertical, con intensidad, con ritmo y sin perder demasiado tiempo en llegar a la portería rival». Fútbol directo, en suma, que quiere exponer el Real Madrid en una cita ante el Espanyol en la que los blancos pueden igualar la segunda mejor racha de invencibilidad en el torneo de la regularidad.

Dicha serie pertenece a aquella Real Sociedad que permaneció 38 jornadas sin claudicar entre el 29 de abril de 1979 y el 11 de mayo de 1980. El récord absoluto lo ostenta el Barça, que encadenó 43 partidos de Liga sin perder entre el 15 de abril de 2017 y el 13 de mayo de 2018. Así, la plusmarca de los azulgranas podría caer en la duodécima fecha de la presente Liga, cuando los blancos visiten Mestalla. Aunque para ello, los hombres de Ancelotti deberán sortear antes varias trampas, incluidas las de un Espanyol que lleva 28 años sin imponerse en el Bernabéu en Liga.

REAL MADRID-ESPANYOL

Real Madrid: Courtois, Carvajal, Militao, Rüdiger, Fran García, Modric, Tchouaméni, Bellingham, Rodrygo, Mbappé y Vinicius.

Espanyol: Joan García, Tejero, El Hilali, Kumbulla, Cabrera, Romero, Aguado, Král, Jofre, Puado y Véliz.

Árbitro: Munuera Montero (C. Andaluz).

Hora: 21:00 h. Santiago Bernabéu.

Televisión: Movistar LaLiga.

El Racing busca en La Planchada ante el Rayo Vallecano su tercera victoria consecutiva

FÚTBOL FEMENINO

J. COMPOSTIZO. El Racing femenino quiere mantener su idilio con la victoria en este inicio de liga del Grupo I de Segunda Federación Femenina. Las verdiblancas reciben al Rayo Vallecano en La Planchada (El Astillero) a las 16.00 horas con el objetivo de sumar de tres para demostrar que el buen trabajo realizado hasta el momento no es casualidad.

Las de Mario Ortiz llegan después de ganar sus dos primeros partidos frente al Cornellà y Osasuna B. Un inicio de Liga que nadie hubiera imaginado, pues, sobre el papel, los rivales de este comienzo no eran precisamente los más asequibles del grupo.

Ahora es turno de medirse al Rayo Vallecano, otro de los clubes llamados a estar este año en la parte alta de la clasificación. Aterrizan en La Planchada en busca de su segunda victoria del curso, pues hasta el momento han logrado sumar tres puntos de los primeros seis posibles. En la primera jornada ganaron al Sporting en Gijón por 0-2 y en la segunda cayeron por 0-1 ante el Oviedo en su terreno de juego.

Mario Ortiz no podrá contar con Ali y Paula García, que siguen recuperándose de su lesión, aunque no revisten gravedad. Todas las demás jugadoras estarán disponibles para el técnico cántabro, que en estos dos primeros partidos ha demostrado que cualquiera podría jugar.



Los participantes de la competición durante la pasada edición de la prueba. DANIEL PEDRIZA

El Ciudad de Santander reúne a más de medio millar de deportistas

TRIATLÓN

Por primera vez, la prueba, que se celebra el domingo, será puntuable en el Ranking Nacional de la Federación Española de Triatlón

LEILA BENSGHAIYAR

SANTANDER. Santander acoge mañana domingo el Triatlón Ciudad de Santander, una prueba consolidada en el panorama deportivo nacional que este año será puntuable en el Ranking Nacional de la Federación Española de Triatlón y que ha logrado atraer el interés de 550 deportistas tanto nacionales como extranjeros. Como novedad, a la ya tradicional distancia olímpica (1500 metros de nado, 44 kilómetros en bicicleta y 10.8 km), se suma este año la media distancia o half (1900 metros, 80 kms y 21 kms).

Javier Gómez Noya, triatleta olímpico, pentacampeón del mundo y uno de los deportistas más laureados de la historia reciente del deporte nacional e internacional, volverá a Santander este año, una prueba que le trae suerte y que ganó en 2023. Además, correrán por las calles capitalinas deportistas de categoría élite como Pello Osoro, Helene Alberdi, Ainhoa Murua, Iratxe Arenal y Marina Muñoz, ambas en la selección nacional, o Diego Méntrida, recién llegado de los Juegos olímpicos paralímpicos de París.

El Triatlón Ciudad de Santander comenzará, en la distancia media, a las 8.30horas de la playa de la Fenómeno, junto al dique de Gamazo. Una hora después, será la salida del segmento de natación de la distancia olímpica y posteriormente, el recorrido tanto en bicicleta como en carrera atravesará la ciudad, –que estará cerrada al tráfico–, pasando por el Palacio de la Magdalena, el Sardinero, la S20 hasta el Puerto de Santander, el Centro Botín, Reina Victoria y Castelar. Un espectáculo donde la bahía de Santander juega un papel fundamental, ya que edición tras edición es uno de los recursos naturales más alabados por los triatletas de fuera de nuestra comunidad.

El atleta Javier Gómez Noya, pentacampeón del mundo, regresa a Cantabria para defender el título

La prueba contará con 12.000 euros en premios en metálico para las categorías absolutas, además de obsequios a los participantes y varios sorteos durante el transcurso del evento.

La carrera solidaria 'Ponle freno' recorrerá la capital cántabra el domingo 29

ATLETISMO

L. BENSGHAIYAR. Santander acogerá el domingo 29 la carrera solidaria 'Ponle freno', una cita por la seguridad vial cuya recaudación se destina íntegramente a ayudar a las víctimas de accidentes de tráfico. Las inscripciones están abiertas a un precio de diez euros en la página web https://compromiso.atresmedia.com/. La carrera puede realizarse en las modalidades de 5 y 10 kilómetros, que comenzarán a las 10.00 horas. Después, será el turno de la categoría infantil. El circuito cubre un trazado de cinco kilómetros entre la playa de Los Peligros y el centro urbano, con la bahía de Santander como telón de fondo. La salida y la meta estarán ubicadas en la calle Calvo Sotelo, a la altura de la Plaza Porticada.

EN BREVE

FÓRMULA 1

Norris afila los dientes ante Verstappen

D. S. Lando Norris tiene ante sí una oportunidad de oro o un precipicio. El británico se impuso por la mínima a los Ferrari, en una jornada marcada por los problemas de competitividad del vigente líder, con Sainz tercero y Alonso duodécimo. Y en la que será complicado que comparezca Verstappen, castigado por la FIA.


Marcio Silva, pivote del Bathco, vivirá un partido especial al enfrentarse a su exequipo. ALBERTO AJA

Marcio Silva se reencuentra con su historia en la pista del Vicente Trueba

BALONMANO

El brasileño del Bathco, que llegó en el mercado de fichajes, se mide esta tarde a sus antiguos compañeros del Ángel Ximénez Puente Genil

ADELA SANZ

TORRELAVEGA. Es posible que el mejor analista del partido de esta tarde entre Bathco Torrelavega y Ángel Ximénez Puente Genil (Vicente Trueba, 17.00 horas) sea Marcio Silva (Russas –Ceará, Brasil–, 1996). El pivote naranja decidió cambiar de aires este verano y dejar atrás su etapa en el equipo cordobés después de cinco temporadas. El dos veces nominado a mejor defensor de Asobal llegó al Vicente Trueba por la llamada directa del entrenador asturiano. «Llevaba un tiempo buscando un reto nuevo y fue cuando me llamó Jacobo Cuétara, me expuso el proyecto y acepté». Y así, el pilar defensivo de Paco Bustos acabó rumbo al Besaya para reforzar el pivote.

Silva asegura que no hay grandes variaciones en el vestuario pontano tras su salida: «Puente Genil tuvo muy pocos cambios, aunque bajo mi puntos de vista, ficho muy bien en ataque». El pivote no duda en ir desgranando uno a uno las principales fuentes de problemas que tendrá el Bathco hoy. «Funcionan muy bien con Pablo Simonet como central», explica Marcio Silva sobre el argentino del que destaca sobre todo que «maneja perfectamente el ataque. El pivote continúa con Álvaro de Hita: «Puente Genil depende mucho de su portero y es una de las piezas fundamentales sobre la pista por todo lo que aporta». Además, Tamas Jánosi, el húngaro «está en un buen momento, igual que Domingo Luis Mosquera y ambos son buenos laterales».

Si a ellos sumamos en el pivote a Tiago Sousa, Paco Bustos tiene montado un conjunto «defensivamente bastante duro con fichajes muy ofensivos y que tiene una plantilla corta», explica Marcio Silva, «además no paran de rebuscar el hueco y no bajan los brazos». El Puente Genil «siempre está allí, peleando y aunque vaya perdiendo de diez goles de diferencia siempre insiste e insiste. Nunca dan nada por perdido». Para contrarrestarlo, el Bathco tendrá que «defender mucho». El pivote naranja tiene claro que «la clave para este partido es una defensa firme y dura mientras estamos concentrados en mantener el sistema que estamos trabajando».

El Blendio Sinfín recibe hoy en La Albericia al Agustinos Alicante «muy luchador»

BALONMANO

ADELA SANZ. El Blendio Sinfín afronta su primer partido en casa ante el Agustinos Alicante (La Albericia, 17.30 horas) como líder de División de Honor Plata. Rubén Garabaya, técnico de los santanderinos, augura «un partido complicado, como estoy seguro que van a ser todos los partidos en esta categoría». El rival, asegura, «es un equipo muy luchador, que no da un balón por perdido, muy intenso. Será un partido muy bonito».

El Palacio de Deportes de Santander acoge hoy el circuito de Plaza 3x3

BALONCESTO

L. B. El Palacio de los Deportes de Santander será hoy el escenario del circuito de baloncesto 'Plaza 3x3', desde las 09.00 a las 19.30 horas, una modalidad para la que solo se necesita un aro, media pista de baloncesto y seis jugadores. Los partidos, de las categorías Absoluta, Cadete, Infantil, Mini y Pre-Mini de categoría masculina y femenina, tendrán lugar de 9.30 a 18.30 horas, y está prevista la participación de más de 120 equipos y alrededor de 500 participantes.


Mirza Bulic. JUANJO SANTAMARÍA

El Alega se mide al Zornotza esta tarde para seguir soñando en la Copa de España

BALONCESTO

L. BENSGHAIYAR. El Grupo Alega Cantabria avanza en la disputa de la Copa de España y después de imponerse al Inveready Gipuzkoa Basket por 94-85, ahora le toca verse las caras con un viejo conocido, el Zorontza. Será esta tarde a las 18.30 horas en la pista de Pollarrea, en Amorebieta (Vizcaya), en un partido clave para las aspiraciones de los cántabros para conseguir meterse en los cuartos de final. Y es que ahora mismo ocupan la segunda plaza de la clasificación del Grupo B, el más igualado de este inicio de Copa España, pero antes de que se dispute su partido, esta tarde también ser verán la caras Alimerka Oviedo y Gipuzcoa Basket, luchando también por las primeras plazas.

Los cuartos de final, a los que pasa el primer clasificado, se celebrará el 23 de diciembre y el 7 de enero, y la Final Four el 24 y 25 de enero.



Jesús Salmón se impuso ayer en el San Cipriano. DM

Jesús Salmón se lleva a los puntos el torneo de San Cipriano disputado en La Plaza de Panes

En una competición con un formato novedoso marcada por un largo parón por la lluvia, el camargués supera en la final a Iván Gómez

BORJA CAVIA

SANTANDER. Jesús Salmón se impuso ayer a la lluvia y a sus rivales para llevarse el Torneo de San Cipriano, disputado en Panes con un nuevo sistema de puntos y que salió adelante gracias al trabajo de la organización para reponer la bolera del agua caída.

El torneo se jugaba con un formato nuevo en competición oficial, un sistema de puntos en el que el ganador de cada tirada sumaba un tanto y en el que había que llegar a cinco para pasar de ronda. En caso de empate a bolos en una mano ninguno puntuaba, mientras que a igualdad de puntos eran los bolos totales derribados los que decantaban la balanza.

Sin Víctor González en la fase final, el formato abría el abanico de favoritos. El objetivo de la organización con el nuevo sistema era acortar tiempo, algo que lograron después de unos cuartos de final en los que Salmón, Rucandio, Manolín Domínguez e Iván Gómez dejaron fuera a Gonzalo Egusquiza, Fede Díaz, Manu Diego y Carlos García. En la primera semifinal el capitán de Andros arrancó con fuerza, mientras que a medio concurso Fran Rucandio había perdido una bola en la caldera y lanzado un caballo abierto, lo que colocaba a Salmón con 3-1 en el marcador. El de Camargo y el de la peña Comillas continuaron sus tiradas bajo la lluvia, un duelo en el que el más veterano finalmente tomó distancia. Cuando acabó el concurso el juego se paró durante más de media hora para reanudarse con el cara a cara entre Iván Gómez y Manuel Domínguez. Las quedas del de Borbolla y el buen juego del de Zurita le dieron el pase a Gómez, que se citó en la final con Salmón. Fue un concurso que se jugó completo, en el que ambos bolistas empataron a tres puntos y que se decidió gracias a los 129 palos derribados por Salmón, que sacó quince a su rival en la fase decisiva.

CLASIFICACIÓN

Cuartos

Gonzalo Egusquiza-Jesús Salmón	2-4
Fede Díaz-Fran Rucandio	1-4
Manuel Domínguez-Manu Diego	5-1
Iván Gómez-Carlos García	4-1

Semifinales

Jesús Salmón-Fran Rucandio	5-2
M. Domínguez-Iván Gómez	0-4

Final

Salmón-Iván Gómez	3-3 (129-114)

Reinosa pone en juego el penúltimo torneo puntuable de la temporada en Cantabria

B. CAVIA. Si hay un torneo que marca el ocaso del curso bolístico es el San Mateo, un día festivo, querido por jugadores y aficionados, que convierte el corro de Las Fuentes de Reinosa en una fiesta. El juego este año arrancará en el horario habitual, a las 9.00 horas, con el cuarto de final que dirimirán David Cecín y Lolo Lavid, ya que el desempate previsto entre el primer y Rubén Túñez finalmente no se disputará.



Isaac López

A partir de ahí la matinal tomará color y subirá de temperatura, sobre todo atmosférica, para dar paso a una primera ronda que, además de Cecín y Lavid disputarán Isaac López, Vicente Diego, Manu Diego, Miguel Hernando, Víctor González y David Gandarillas. La final comenzará desde cero y se disputará a corro libre, a tres chicos hechos.

El concurso de pueblo que se juega en Argoños llega a su medio siglo de historia

B.CAVIA. Es una seña de identidad de la zona, de la temporada y un paso casi obligado para muchos jugadores. El Torneos de Pueblos de Argoños alcanza su edición número 50, todas ellas de manera ininterrumpida salvo por culpa de la pandemia, y se encuentra inmerso dentro de las tiradas clasificatorias, que se prolongarán hasta el día 30 de septiembre.

Disputado por parejas, de momento es la dupla que representa a La Cavada, formada por David Abascal y Chuchi Pérez la que, con 272 bolos, lidera la competición. La segunda plaza es para Isaac López y Óscar García, jugadores de Lamadrid, con 268 palos, mientras que Las Fraguas, con los hermanos Cristian y Lolo Lavid y 267 bolos y Bezana, con 257 bolos y Carlos García y Alejandro Ortiz completarían las plazas de finalistas.

Las bolas de seis se premiarán con 10 euros y las de siete con 15. La fase final se disputará el día 6 de octubre.

Dos traineras cántabras en la Great River de Londres

Remo. La 'Pilgrim', del club Navigatio, y 'La Virgen del Mar', del club Ciudad de Santander, participan hoy en la mítica regata por el río Támesis

Se trata del maratón de remo tradicional más importante del mundo y recorre 32 kilómetros río arriba

LEILA BENSGHAIYAR

Veinte días recorriendo el Reino Unido para promocionar la trainera y la bahía de Santander. Así ha pasado la 'Pilgrim', del club Navigatio, el mes de septiembre desde que la tripulación y la propia embarcación pusieron rumbo a la isla británica el pasado días tres. Un viaje que ha recorrido puertos tan emblemáticos como Bristol, Oben, Mumbles, Bristol, Mumbles, Bridport y Chichester y que culmina hoy en Londres con la disputa de la carrera anual Great River, una maratón de 22 millas por el Támesis que la 'Pilgrim' se conoce al dedillo, porque es casi ya una veterana y le faltan dedos de las manos para contar las veces que ha participado en ella.

Aunque en esta ocasión no será la única trainera cántabra en Londres. Este año también echa su embarcación al agua el Club de Remo Ciudad de Santander, el único de la capital, que participa por primera vez en la prueba londinense con 'La Virgen del Mar'. De hecho, ha sido Navigatio, quien les ha llevado hasta allí la trainera aprovechando que su viaje comenzaba antes y contaban con los medios necesarios para poder transportarla.

¿Y cómo se planta una trainera cántabra en el Támesis? Pues en el caso de la 'Pilgrim', que patronea José Ramón Sáiz, más conocido como Chepe, para devolver una visita. Este verano se celebró en Santander la primera regata internacional de traineras, organizada por Navigatio, 'Mar de Jubilo', y a la que acudieron más de una decena de clubes de Inglaterra, Gales, Estados Unidos y Venecia. Y ahora, toca hacer proselitismo de la embarcación tradicional cántabra en Londres y devolver la visita a los nueve clubes británicos que viajaron hasta Santander.

«Nosotros recorremos Italia, Reino Unido... Estimulando el venir a Santander. Queremos convertirnos en el centro internacional del remo tradicional», explica Chepe. «Salimos de Santander el 3 de septiembre en Ferry y desde entonces hemos estado en Glasgow, donde por cierto hemos quedado primeros, y en un montón de sitio más», añade el patrón de la 'Pilgrim'.

En estos casi veinte días, más de 150 aficionados al remo de Escocia, Gales e Inglaterra han embarcado en la 'Pilgrim' para experimentar la sensación de remar en una trainera. «Es que les atrapa desde el primer momento», explica Chepe.

Ahora toca la Great River Race, el maratón de remo tradicional más importante del mundo que recorre 32 kilómetros río arriba atravesando todo Londres. El año pasado Navigatio participó con una trainerilla que hizo un meritorio quinto puesto y que en aquella ocasión estuvo patroneada por Juan Mari Lujambio, un mítico en esto del remo.


La 'Pilgrim' de Navigatio, durante su gira por el Reino Unido. DM

Veteranos y nóveles

En el Támesis ya conocen de sobra a la 'Pilgrim'. No en vano los británicos contaron con ella como la única extranjera en la despedida de la Reina Isabel II de Inglaterra y el saluda al Rey Carlos III. Pero ahora tendrán la ocasión de conocer también a 'La Virgen del Mar'. «Es la primera vez que participamos y vamos remeros de varias provincias de España, pero la mayoría son de Cantabria», explica Álex Burjau, integrante de la tripulación. «Las expectativas que tenemos son, pues ganar», comenta mientras prorrumpe en una alegre carcajada. No tarda en matizar. «Somos muy humildes. No sé cómo quedaremos, pero seguramente no ganaremos, quedaremos de los últimos porque es la primera vez que vamos», evalúa. Eso sí, se han estudiado todo al detalle. «Sabemos por dónde tenemos que ir, qué parte del río tenemos que coger, por qué arco de cada puente hay que ir para que no nos descalifiquen... pero pese a ello, salimos a ganar», cuenta optimista.

«En un río es más sencillo navegar que en mar abierto, por eso creo que va a ser bastante fácil», augura. «Trataremos de mantener un buen ritmo de palada. Intentaremos que sea 2.7 o 2.8», explica meticuloso. El Ciudad de Santander tiene su local en el puerto pesquero y sale a navegar todos los domingos. Además, ha participado en regatas en Venecia, Irlanda, Escocia y Francia. «Queremos salir al extranjero, pero también que se hagan regatas en Santander», dice.

Una nueva Emmanuelle que busca el placer y no el amor inaugura el Festival de San Sebastián

La directora francesa Audrey Diwan reivindica el deseo femenino en una puesta al día del clásico del erotismo

OSKAR BELATEGUI



SAN SEBASTIÁN. Para alguien que haya crecido con el porno disponible en el móvil resultará muy difícil de entender el fenomenal impacto que 'Emmanuelle' causó en 1974. La vieron 9 millones de franceses y permaneció en un cine de los Campos Elíseos durante 13 años. 150 millones de espectadores en todo el mundo pagaron la entrada para ver una colección de estampas atrevidas que vendía como el no va más del erotismo hacer el amor en un avión. Los españolitos de la época peregrinaban a Biarritz y Perpiñán en busca de Sylvia Kristel, hasta que en 1978, superada la censura, 'Emmanuelle' se estrenó con la recién inaugurada calificación 'S'. Vendió casi 4 millones de entradas. Según la base de datos del Ministerio de Cultura, en los cines españoles se exhibieron hasta trece largometrajes con el término 'Emmanuelle' en su título, incluido 'Las orgías inconfesables de Emmanuelle', del inefable Jesús Franco.

La directora francesa Audrey Diwan ha inaugurado la 72 edición del Festival de San Sebastián con 'Emmanuelle' dejando claro que no estamos ante un 'remake', sino ante una adaptación libre de la novela de Emmanuelle Arsan en la que se basó el filme de Just Jaeckin, publicada originalmente en Francia en 1967. La celebrada realizadora de 'El acontecimiento', cinta basada en la novela de Annie Ernaux sobre un aborto ilegal, apenas recordaba 20 minutos de la cinta original, mientras la actriz protagonista, Noémie Merlant, ni siquiera había oído hablar nunca de este clásico del erotismo cinematográfico.

Con la N roja de Netflix en sus créditos iniciales, la nueva 'Emmanuelle' arranca con el celebérrimo polvo en el baño de un avión, que tantas personas han tratado de imitar después en la vida real. Lo primero que vemos de la protagonista son sus piernas, observadas con lujuria por un pasajero de primera clase. Emmanuelle es una alta ejecutiva que trabaja en el control de calidad de una cadena hotelera. Viaja a Hong Kong a testear un hotel. Su trabajo es observar y puntuar. Tras ese primer encuentro furtivo en el avión no parece muy satisfecha. Después la veremos formando parte de un trío y masturbándose con una 'escort' que trabaja en la piscina del hotel. Siempre toma ella la iniciativa. Busca el placer, pero su mirada perdida delata que no termina de encontrarlo.



De izquierda a derecha, los actores Chacha Huang, Will Sharpe, Noémie Merlant y Jamie Campbell posan en San Sebastián. AFP



Noémie Merlant, en un fotograma de la película dirigida por Audrey Diwan. NETFLIX

A diferencia del personaje encarnado por Sylvia Kristel, la Emmanuelle de 2024 no descubre un sexo que parece haber ya experimentado de manera amplia. Decidida y lanzada, es consciente del poder que ejerce sobre los hombres. Hablada en inglés, la acción transcurre casi en su totalidad en las deslumbrantes estancias del hotel, salvo una incursión en un club clandestino en el que se juega al mahjong. «El deseo viene y va, evoluciona y desaparece», advierte uno de los hombres con los que la protagonista se encuentra. Hay ecos del cine de Wong Kar-wai en los paseos de Emmanuelle por el establecimiento (al fin y al cabo estamos en Hong Kong) y de 'Lost in Translation', de Sofia Coppola, que también utilizaba un cinco estrellas como no-lugar en el que se detiene la vida y podemos ser más nosotros mismos.

Hay ecos del cine de Wong Kar-wai en los paseos de Emmanuelle y de 'Lost in Translation', de Sofia Coppola

Sin sexo explícito

En la era del #MeToo, Emmanuelle se va a obsesionar por un misterioso huésped que ha perdido el deseo. Su propósito será despertárselo de nuevo. El gran tema del filme de Audrey Diwan, que llega a los cines españoles el próximo viernes, es el placer femenino, que no tiene por qué asociarse al enamoramiento y mucho menos a la sumisión a un hombre. A esta eficaz y metódica ejecutiva la han encargado cargarse a la directora del hotel (Naomi Watts), una buena profesional que parece tan sola como ella. En ese ambiente tóxico de relaciones laborales parece difícil encontrar el placer.

«Cuando vi 20 minutos de la 'Emmanuelle' original sentí que no era su público», cuenta la directora. «Los productores me dieron el libro y lo leí con curiosidad, preguntándome si todavía, en los tiempos del porno en internet, podíamos utilizar la gramática cinematográfica del erotismo». En ese sentido, el placer que ansía la protagonista «no solo es sexual». «¿Cómo podemos dar lo mejor de nosotros mismos cuando se nos pide tanto? ¿Dónde cabe el placer si tenemos que rendir de esa manera?». El propósito de Audrey Diwan es que el espectador «entre en esa mujer y su cuerpo para que experimente lo que significa volver a la vida».

La nueva 'Emmanuelle' no contiene escenas de sexo explícito, aunque su protagonista sí aparece desnuda. Diwan precisa que ha querido ser trasgresora y que no es una película solo para mujeres. Por su parte, Noémi Merlant reconoce que la gente a su alrededor le advirtió del peligro de aceptar el papel que marcó la carrera de Sylvia Kristel, que nunca se pudo despegar de Emmanuelle. «Si había ese miedo es que merecía la pena que la historia se volviera a contar. Es muy interesante mostrar a mujeres que buscan historias de sexo sin sentirse necesariamente enamoradas. Tenemos el derecho de buscar el placer sin amor».

«Me resulta imposible celebrar un premio tal y como está el mundo»

Javier Bardem condenó «los crímenes contra la humanidad» del Gobierno israelí en Gaza horas antes de recibir su Premio Donostia 2023

O. BELATEGUI

SAN SEBASTIÁN. Javier Bardem no pudo recoger el año pasado su Premio Donostia por ser consecuente: los actores estadounidenses permanecían en huelga y él está sindicado en ese país. Ojo, eso no quiere decir que viva allí ni en «las mansiones en las Bahamas» que se le adjudican. Siempre ha residido en Madrid, aunque admitió que desde que murió José Marzili ya no cuenta con representante en España. «Quizá tenga que replantearme tener agente aquí». Y reveló que en enero comenzará el rodaje en Fuerteventura de 'El ser querido', la historia del reencuentro entre un padre y su hija que dirige Rodrigo Sorogoyen con Victoria Luengo.

Habló de sí mismo y de su compromiso político como hace siempre: sin cortarse. El actor recordó que justo hace 30 años celebraba en San Sebastián la Concha de Plata por dos películas: 'Días contados' y 'El detective y la muerte'. Se acordó de las fiestas en la discoteca Bataplán hasta el amanecer, justo a tiempo de correr al kiosco para leer las críticas de las películas en los periódicos. Y, sobre todo, el beso que le estampó su madre, Pilar Bardem, cuando anunciaron su premio.

«Fue perseguida por una derecha terrible y presente en las calles. Trabajaba sin parar para darnos chuletas de cerdo y pasta con tomate los días que había suerte. Pero llamaban a la puerta pidiendo para las mujeres saharauis y siempre les daba la mitad de lo que tenía. '¡Si no tenemos ni para leche!', le decía mi hermano. Eso lo mamas, no se enseña desde lo didáctico, sino desde la acción. Espero morir siendo el hijo de Pilar».

Ese sentido del compromiso nunca ha abandonado al ganador del Oscar por 'No es país para viejos', que se considera una persona «afortunada y bendecida por la vida». Según Bardem, «en esta vida hay que elegir un bando, porque desgraciadamente hay dos bandos». Él está con las personas «que saben y propician cambios». Y a costa de ser tachado de antisemita, dejó clara su rotunda posición contra «los crímenes contra la humanidad» que el Gobierno israelí está cometiendo en Gaza.

Cambio climático y migración

«Lo que está sucediendo en Gaza es terrible, inadmisible, deshumanizante», se extendió. «El Gobierno de Israel es el más radical en la historia del país, está cometiendo crímenes contra la humanidad investigados por la Corte Penal Internacional. Los ataques atroces y despiadados de Hamás el 7 de octubre, también condenables, no justifican el castigo global a la población palestina. La impunidad que goza el Gobierno israelí tiene que cambiar. EE UU y Europa tienen que plantearse su apoyo incondicional ante estos crímenes a los derechos humanos, la guerra contra los niños, como denuncia Unicef».

Bardem sabe que sus palabras «no van a cambiar nada». El derecho a la crítica, confió, «nada tiene que ver con la acusación de antisemitismo o islamofobia, si criticas a Hamás». Para el actor, el Gobierno de Netanyahu «no es representativo en absoluto de la comunidad judía, ni siquiera de toda la sociedad israelí». «Nos estamos dirigiendo hacia un lugar terrible que a todos nos asusta, necesitamos una voz social que ponga fin a la impunidad», expresó el marido de Penélope Cruz, al que también preocupa el calentamiento global. «Ahora que la extrema derecha utiliza la inmigración como arma arrojadiza, ¿qué va a pasar cuando sea imposible vivir con 50 grados en África?».

Por todo ello, confesó que recibe el premio «con mucho agradecimiento, pero me es imposible celebrar nada tal y como está el mundo».

GALA INAUGURAL



Javier Bardem agradece el Premio Donostia en la gala de anoche. EFE

Un galardón de manos de sus hermanos y su profesor

Javier Bardem recibió anoche el Premio Donostia de manos de sus seres más cercanos. Sus hermanos, Mónica y Carlos, y su eterno profesor y «entrenador» como le presentaron, Juan Carlos Corazza, le entregaron el galardón, mientras su pareja, Penélope Cruz miraba emocionada desde el patio de butacas. Sus hermanos le definieron como «uno de los mejores actores de este planeta» y destacaron su calidad humana. «Es mejor ser humano que actor. Mejor hombre, mejor hermano, mejor compañero de camino, mejor padre, mejor amigo que actor», recalcaron. Y recordaron que mucha de su calidad como intérprete le viene «heredada» por la tradición familiar. Esa saga de los Bardem que ejemplificaba su madre, Pilar Bardem.

Juan Carlos Corazza evocó al Javier joven que con 20 años entró en su escuela de interpretación para recibir lecciones. Habló de «sus ganas de aprender, que siguen vivas en él, y de sus locuras, que ha sabido canalizar». También subrayó la «gran suerte» que había tenido el actor de «encontrar el amor en Penélope Cruz».

Precisamente Javier Bardem le dedicó a ella el premio, en el único momento en el que se le quebró la voz durante su discurso de agradecimiento.

«Con la tecnología se abandona el cine que apela a la inteligencia»

Diego Peretti Actor

El intérprete argentino, que recibió el Faro Dos Orillas del Festival de Cine de Santander, protagoniza, con José Coronado, 'Puntos suspensivos'

PILAR G. RUIZ

SANTANDER. Tiene aspecto de rockero y maneras de caballero. En el Centro Botín, Diego Peretti (Buenos Aires, 1963) celebra la belleza del lugar, donde unas horas más tarde recibiría el Faro Dos Orillas. Un reconocimiento del Festival de Cine de Santander que pone en valor el vínculo entre España y Latinoamérica. En su caso, un vínculo natural; la familia de Peretti fue una de tantas que tuvo que huir de su país por la guerra para refugiarse en otros lugares. En su caso, Argentina. Su madre no regresó a su patria, y él visitó España por primera vez en el año 2005, cuando vino a presentar 'No sos vos, soy yo'. Ahora, acaba de estrenar 'Puntos suspensivos', un thriller dirigido por David Marqués que coprotagoniza junto a José Coronado y que desde ayer está en cines.

–Ese Faro Dos Orillas hace referencia a dos territorios separados por el mar, pero conectados por el arte. ¿Cómo se ve el cine de una desde la otra?

–El cine español está más desarrollado, más industrializado. Tiene pilares más sólidos que el argentino, que siempre está a expensas de ciertas ciclotimias a nivel político, económico, social... Aquí, por más que tengan sus vaivenes, tienen una solidez y una cultura de soberanía más asentada. Nuestro cine es quizás más artesanal.

–¿Y qué tienen en común?

–En las dos orillas el nivel técnico y de las historias, los valores que se manejan, son muy parecidos. Por eso los actores, tanto españoles como argentinos que cruzan las orillas no se ven tan perdidos. Desde la primera vez que vine, que fue en 2005, para presentar 'No sos vos, soy yo', no me siento desubicado como cuando voy a otros países. Obviamente por el idioma, por mi familia, que es española y por la cultura en sí misma, no me siento tan afuera como la cantidad de kilómetros que nos separan.

–Si se siente perdido, ¿cómo consigue encontrarse?

–(Ríe) En general tengo un poder de adaptación bueno. Una formación muy trabajada y aunque camine a ciegas, parece que estoy orientado. Soy cuidadoso de los modales, de las formas. No tengo una actitud persecutoria o paranoica. El primer paso es de creencia no de prejuicio y así me voy ubicando. En un set, durante un rodaje, si te das cuenta de que no coincide con lo que esperabas, también te puedes sentir perdido.

–Lo bueno es que si le da uno de esos síntomas, con su formación como psiquiatra se puede tratar a sí mismo.

–Sí. Me ayuda haberme analizado, algo que allá en la Argentina, todo el mundo hace, va a terapia. Te va poniendo un espejo de cómo eres y qué parte de lo que ocurre tiene que ver contigo y cuál no.

–¿Qué sensaciones ha tenido con esta película?

–Cuando la leí ya me resultó muy buena. Como lector, la experiencia me indica que los problemas o las virtudes que uno ve cuando lee un guion, casi inevitablemente se traduce en la pantalla, tanto en virtud como en defecto. Este me pareció muy atractivo, muy de género, de un género muy en desuso, abandonado.

–¿Por qué se ha ido abandonando ese tipo de género?

–En la medida que la tecnología va alimentando al cine, el cine agarra esa tecnología y va siendo ambicioso respecto a lo que puede lograr en una pantalla; efectos especiales, persecuciones coreográficas... Y se abandona el cine que apela a la inteligencia, a las bondades de un texto, a la intriga que genera una buena estructura dramática... Como se hacía antes. Está película remite a eso. Ocurre en una casa, con cuatro personajes, dos esenciales, en donde la información de la relación entre ellos se va dosificando sin hacer trampas. No traicionamos al espectador, que puede sentarse y empezar a imaginar sus valores a medida que la historia avanza. Hace que no sea tan sensorial como Deadpool, por ejemplo, porque las neuronas funcionan en otro sentido. Más detectivescamente. Es muy difícil de lograr y en esta película se logra. Cuando la vi, siendo muy autocrítico, que ninguna de mis películas me produce satisfacción de entrada, con esta terminé bien.


El actor argentino recogió el Faro Dos Orillas. ALBERTO AJA

CORONADO

«Es una persona bondadosa y buena y un actor completísimo, muy intenso»

CINE ESPAÑOL

«Con sus vaivenes, aquí tienen una solidez y una cultura de soberanía más asentada »

–La película se sostiene en el tú a tú que mantiene con Coronado. ¿Qué tal como compañero?

–Es un actor de una potencia dramática y emocional muy importante. Es imprevisible respecto a su emocionalidad. Parece que te va a abrazar o te va a pegar en cualquier momento, poéticamente hablando. No somos amigos, porque nos vimos nada más que trabajando, pero lo veo como una persona bondadosa y buena. Y la declamación de los textos, es bien español, bien claro. En Argentina, en pos de lograr verdad, a veces es imposible entender y hay que doblar las películas. José tiene un decir bien castellano, que para los textos es básico para que el espectador no se pierda. Es un actor completísimo, muy intenso.

–Si tuviera que decir a dónde apunta su faro profesional, ¿qué veríamos?

–Apunta a hacer cine y teatro bueno. Según mi criterio, claro. Estoy por terminar la parte técnica de una película que escribí y dirigí, 'La muerte de un comediante'. Se empezará a presentar en festivales y mi faro también es que esa película sea vista, porque me representa casi por completo.

Pedro G. Romero, Premio Nacional de Artes Plásticas

J. A. G.

MADRID. El polifacético artista Pedro G. Romero (Aracena, Huelva, 1964) es el ganador del Premio Nacional de Artes Plásticas 2024, según anunció ayer el Ministerio de Cultura y Deportes, que concede el galardón dotado con 30.000 euros. Artista, curador y comisario, el onubense ha desarrollado también su actividad como escritor, director de cine, performer y operador de teatro, y sus trabajos han podido verse en el Reina Sofía o en Dokumenta, una de las exposiciones de arte contemporáneo más importantes del mundo que se celebra cada cinco años en Kassel (Alemania).

El jurado destaca la trayectoria de Romero, cuya obra artística, intelectual y material «abarca múltiples campos de sentido y formatos aparentemente opuestos (escultura, cine, producciones archivísticas...), integrando las prácticas curatoriales y de investigación». Además, la incorporación de la danza y la escritura a su trabajo hacen de Romero un pionero en prácticas que «logra «tender, rescatar y reinsertar en nuestra esfera pública la cultura popular en sus expresiones más ingobernables».


Pedro G. Romero

Muere Fernando Ponce de León, exflautista clásico de Mägo de Oz

R. C.

MADRID. Fernando Ponce de León, flautista de la etapa clásica de la banda de heavy metal madrileña Mägo de Oz, falleció ayer inesperadamente a los 59 años tras sufrir un fallo multiorgánico.

Ponce de León, que abandonó el grupo en 2010, participó con su dominio de la flauta travesera en los discos más laureados y exitosos de la banda como 'Finisterra' (2000), 'Gaia' (2003), 'Gaia II: La Voz Dormida' (2005) o 'La Ciudad de los Árboles' (2007). Su antiguo compañero, el vocalista José Andrea, le recordaba como «una de las mejores personas que me he encontrado en esta vida, una persona noble, culta, graciosa e inteligente».

La poeta y traductora Corina Oprae gana el Tusquets con 'La casa limón'

MIGUEL LORENCI

BARCELONA. Corina Oproae (51 años) poeta y traductora de origen rumano que escribe en castellano y catalán, es la ganadora del Premio Tusquets de Novela, dotado con 18.000 euros y que acaba de fallar su vigésima edición. Se lo adjudicó con 'La casa limón', una poética y onírica ficción sobre las dos últimas décadas y la caída del régimen comunista de Nicolae Ceaucescu a través de los ojos de una niña que trata de entender lo que ocurre.

«Todas las dictaduras se parecen, sean de derechas o de izquierdas, como se parecen las infancias, y Rumanía y España compartimos muchas cosas», dijo la ganadora. Es la primera novela de esta tránsfuga de las lenguas nacida en Transilvania en 1973 y que vive, escribe y sueña en rumano, castellano y catalán.

La poesía el pilar de la carrera de Oproae, que se enamoró de la literatura española con 18 años a través de la generación del 27 y aprendió y disfrutó del catalán con su admirada Mercè Rodoreda.

Su novela parte «de un sentimiento de nostalgia y transita a través de la infancia que tuve que enterrar». Se disparó en su mente con una pregunta de su hija «¿Mamá, dónde cayó el comunismo». El relato transcurre en la Transilvania rural, entre supersticiones y costumbres ancestrales y la nostalgia de la cría que se ve lejos de su casa limón «y que irá cambiando como va cambiando su país».

Siete artistas, una sola jornada y mucho ritmo en Swingdelia

El próximo sábado, día 28, la plaza Adolfo Suárez de Liencres acogerá un nuevo festival centrado en la música swing

P. G.R.

SANTANDER. A partir de las 12.00 horas y hasta las 2.00 horas del próximo fin de semana (día 28), se sucederán hasta siete conciertos de swing jazz y otros géneros (gypsy, dixie o R&B), así como dj sets en la plaza Adolfo Suárez de Liencres. Una propuesta enmarcada en el festival Swingdelia.

Los promotores del evento, Moverground, explican que los sonidos bailables del jazz y el swing de los años 20 y 30 han vuelto a nuestros días generando una creciente demanda por parte tanto del público como de bandas, así como de academias de baile y asociaciones. Estos colectivos han creado un movimiento social alrededor de este género musical tangible en festivales de pequeño y gran formato que ya se organizan por toda España.

Swingadelia, explican, viene dispuesta a reivindicar el legado del jazz exuberante de Nueva Orleans, buscando sus huellas y desempolvando viejas melodías. Será un ambiente para todos los públicos, relajado durante el día y más animado durante la noche.

El evento, organizado por el Ayuntamiento de Piélagos con el patrocinio del Gobierno de Cantabria a través de Cantur y de sus marcas Cantabria Infinita y Parque de la Naturaleza de Cabárceno, pretende dar un impulso al turismo de fuera de temporada en el municipio de Piélagos.



Gypsy Joe Hot Club, una de las bandas locales. DM

AGENDA

- **12.30 h.** Djangologistas Trio, homenaje a Djanho Reindhart.
- **13.30 h.** Gypsy Joe Hot Club, recorrido por todos los palos.
- **14.30 h.** Botxo Boogies, baile asegurado.
- **18.00 h.** Taller de baile nivel principiante (clase abierta).
- **19.00 h.** 14 Cuerdas, del swing al soul con los locales.
- **20.30 h.** Whatever Jazz Band, versión sexteto de Big Band
- **22.00 h.** Trash Tornados. Neo swing y rock and roll.
- **23.30 h.** Zulu Men, Nueva Orleans con funky.

El consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Luis Martínez Abad, ha explicado que este festival de pequeño formato e integrado en el espacio urbano "dinamiza la oferta cultural y de ocio de una localidad muy turística en un momento en el que los visitantes comienzan a decrecer". Ha insistido en que "queremos dotar al territorio de atractivos y estirar la temporada turística".

Abrirá la cita Djangologistas Trio. Un elegante homenaje al genuino creador del Gypsy Jazz, Django Reinhardt. Darán paso a Gypsy Joe Hot Club, un recorrido sin prejuicios por todos los palos del swing. Tras Botxo Boogies. llegará el Taller de baile nivel principiante que impartirá Jesús Terán. En la programación de tarde, sonarán los locales 14 Cuerdas. Whatever Jazz Band propondrá a continuación un viaje por los sonidos originales de la Era Dorada del Jazz.

Trash Tornados harán una relectura del neo swing con rock and roll y blues y cerrará la jornada Zulu Men, festejando por todo lo alto a la Nueva Orleans más funky y más desmadrada como cierre del festival.

Antonio Resines rueda una comedia a las órdenes de Manuel Gómez Pereira

P. G. R.

SANTANDER. Lejos de frenar su actividad, Antonio Resines sigue sumando proyectos a su larga trayectoria. El cántabro acaba de iniciar en San Sebastián el rodaje de una nueva película, dirigida por Manuel Gómez Pereira ('Todos los hombres sois iguales' o 'El amor perjudica seriamente la salud') con guion de Yolanda González Serrano.

'Un funeral de muerte' es el título de la comedia que llegará a los cines en abril del año próximo y en la que Resines comparte cartel con Quim Gutiérrez, Ernesto Alterio, Gorka Otxoa, Inma Cuesta, Hugo Silva, Esmeralda Pimentel, Secun de la Rosa, Arturo Valls y Santi Ugalde y Belén Rueda, con quien formó el recordado tándem de la serie 'Los Serrano'.

En la película, los miembros de una familia acuden a despedir al patriarca, recién fallecido. Pero lo que debería ser un sentido velatorio se convierte en una reunión enloquecida cuando uno de los asistentes saca a la luz el secreto mejor guardado del difunto. El chantaje, las alucinaciones y las relaciones desquiciadas se dan cita en este funeral de locos, donde el caos está servido.

El pasado martes, otro trabajo que protagoniza Antonio Resines, el cortometraje 'Sole', ha sido elegido por la 33ª edición del Festival de Cine de Madrid-PNR para competir en su Sección Oficial y por el Premio del Público.

La nueva tarjeta sanitaria permitirá acceder a los datos del paciente en toda España

Las comunidades autónomas tienen 18 meses para emitir este formato, que también será virtual y se podrá llevar en el móvil

ÁLVARO SOTO

MADRID. La nueva tarjeta sanitaria individual llegará pronto a las carteras y a los móviles de los ciudadanos. El Consejo de Ministros ha aprobado esta semana el real decreto que regula los soportes en los que debe estar disponible, los datos que debe incluir y las características para que sea accesible a las personas con discapacidad. Pero sobre todo, la norma regula las características técnicas de la banda magnética y el código QR para garantizar su lectura en todo el territorio nacional, lo que «facilitará la interoperabilidad y evitará barreras administrativas», explica el Ministerio de Sanidad.

El departamento de Mónica García apunta que el nuevo formato virtual «agilizará el desarrollo de servicios digitales entre los servicio de salud de las comunidades», de manera que se evitarán incompatibilidades, como que en una autonomía las tarjetas funcionen con chip y en otra, con banda magnética. En cualquier caso, la capacidad de que la información del paciente sea accesible desde otra autonomía estará también garantizada con el formato físico.

Acudir a la atención primaria (o a una farmacia) cuando uno no se encuentra en su autonomía no es la experiencia más agradable del mundo ni para los pacientes ni para los sanitarios. Si los sistemas informáticos de las comunidades en cuestión no son compatibles, si los Gobiernos regionales no tienen acuerdos bilaterales de salud o incluso, si los médicos no muestran un interés muy por encima de lo que exige la mera profesionalidad, el paciente puede salir frustrado de la consulta, lo que explica que muchos enfermos, cuando están de vacaciones, decidan retrasar su visita al doctor hasta regresar a casa.

Todas las comunidades deberán emitir sus nuevas tarjetas en el plazo de 18 meses, según estipula el real decreto, que permite que el titular tenga su identificación en soporte físico y virtual o solo en virtual. En el texto de la norma, Sanidad destaca que el formato virtual, similar a los abonos de transporte o a las tarjetas del banco que ya funcionan en los teléfonos inteligentes, «evitará la necesidad de llevar la tarjeta física para acceder a la atención sanitaria en cualquier centro del Sistema Nacional de Salud y disminuirá los costes asociados a la impresión y distribución de tarjetas físicas».



Una mujer compraen una farmacia de Miranda de Ebro (Burgos). GÓMEZ

Este soporte incorporará «los datos básicos comunes», es decir, los que tendrán todas las tarjetas: un identificador de la autonomía en la que se ha emitido, rótulos de 'Sistema Nacional de Salud' y 'Tarjeta Sanitaria', un código de identificación personal asignado por la administración, los nombres y los apellidos del titular, un código de identificación personal único del Sistema Nacional de Salud y un código de identificación de la administración sanitaria emisora. Además, las comunidades podrán decidir si las tarjetas también incluyen el número de DNI del titular, su número de la seguridad social, el número de teléfono de atención de las urgencias sanitarias y una fotografía del usuario.

La norma regula las características de la banda magnética y el código QR para que sean compatibles en todas las regiones

Además, el cambio de soporte busca también aumentar la accesibilidad para las personas con discapacidad y por ello, el texto del Ministerio de Sanidad dispone que «en el ángulo inferior derecho de todas las tarjetas sanitarias en soporte físico, se incluirán los caracteres en braille de las iniciales de tarjeta sanitaria individual para las personas con discapacidad visual»

En el decreto ley, el Ministerio de Sanidad subraya que «la tarjeta sanitaria clásica ya identifica al paciente en cualquier dispositivo del Sistema Nacional de Salud y en cualquier oficina de farmacia de España», pero la realidad es más compleja. Hasta ahora, la atención en urgencias se ofrece sin problemas, pero no así, según los territorios, la atención primaria, donde los médicos necesitan conocer el historial del enfermo y no siempre tienen acceso a él. En un plazo de año y medio, este obstáculo puede estar subsanado.

«La tarjeta única es una reivindicación histórica que ha tardado demasiado tiempo en llegar. No tiene sentido que haya 17 tarjetas diferentes, y no una que sirva para todo el sistema nacional», asegura José Polo, presidente de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (Semergen). «La tarjeta sanitaria debe permitir a los médicos acceder a la historia clínica de los pacientes», insiste Polo, un hecho que durante años ha traído de cabeza a pacientes y profesionales.



LARA REVILLA

Buruaga liderará una misión comercial a México en 2025

La presidenta autonómica, María José Sáenz de Buruaga, viajará a México a principios de 2025 para visitar la Casa de Cantabria, que pronto cumplirá su 80 aniversario, y liderar una «importante misión comercial», con el objetivo de «abrir las puertas de Cantabria a la inversión empresarial». Así lo ha anunciado en su intervención en el X Encuentro de Casas de Cantabria que tiene como sede el Parador de Limpias con la presencia de representantes de 23 de las 26 Casas de Cantabria que hay repartidas por España y por América, con las que renovó «el compromiso del Gobierno».



ILUSTRACIÓN ADOBE STOCK

Qué es el 'sisu', la clave de los finlandeses para no venirse abajo. Así se cultiva en cuatro pasos

SOLANGE VÁZQUEZ



Vamos a sumar a nuestro diccionario particular otra palabra nórdica de esas que no tienen un equivalente en nuestro idioma y que encierran en sí mismas los grandes secretos de la vida para ser más felices: 'sisu'. Es la marca de fábrica de todos los finlandeses, el rasgo de carácter nacional que les define y que entrenan desde niños. Se trata, a grandes rasgos, de la capacidad de resistencia ante la adversidad. ¿Cómo andamos de eso por estas latitudes? Parece que regular...

«El 'sisu' representa una fuerza interior, una determinación inquebrantable que surge en los momentos más difíciles. No se trata solo de perseverancia o aguante: es una mezcla de coraje y resistencia mental que aparece cuando sentimos que ya no podemos más. En este sentido, nos invita a reflexionar: ¿podemos más de lo que creemos? ¿O a veces nos rendimos demasiado pronto ante las adversidades? En un país como España, donde somos conocidos por nuestra alegría y carácter abierto, quizás el reto no sea tanto encontrar la felicidad, sino aprender a cultivar una fortaleza interior que nos ayude a superar los momentos difíciles», explica María Padilla, de Capital Psicólogos.

Entonces, ¿el 'sisu' no es apto para españoles?

A menudo se dice que en España somos un poco dramáticos, que nos venimos abajo fácilmente cuando las cosas no salen como esperamos. Vamos, que la resistencia a los palos deja mucho que desear... «Nuestro carácter, expresivo y emocional, puede hacer que ante los problemas grandes o pequeños tendamos a externalizar nuestras emociones de forma intensa. Esto no tiene nada de malo, pero a veces puede dificultar nuestra capacidad para ser resilientes y enfrentarnos a los retos de manera más equilibrada».

Así se cultiva el 'sisu' en cuatro pasos

Ay, qué pasa, ¿estamos incapacitados para el 'sisu'? No, todos podemos aprender a desarrollarlo siguiendo algunos pasos fundamentales, según la psicóloga. Hay cuatro. El primero, aceptar la incomodidad: el 'sisu' implica convivir con el malestar en lugar de huir de él. «Aceptar que las dificultades forman parte de la vida es lo primero para enfrentarlas con determinación», indica Padilla. El segundo punto es desarrollar resistencia mental: «No se trata solo de ser fuerte físicamente, sino de entrenar nuestra mente para perseverar. Técnicas como el mindfulness o la meditación pueden ayudarnos a gestionar mejor el estrés y las adversidades». El tercer punto es plantearse retos diarios, «ya que no hace falta esperar grandes tragedias para entrenar el 'sisu'», aclara Padilla. Completar una tarea difícil y enfrentarnos a situaciones incómodas nos prepara para desafíos mayores. Es una especie de 'gimnasia'. Y, por último, el punto 'estrella': debemos aprender a reinterpretar las dificultades «para dejar de ver los problemas como obstáculos insuperables... Este cambio de perspectiva puede activar esa chispa de 'sisu' en nosotros», asegura.

> Es una virtud que hay que entrenar para tenerla a punto cuando se precise

¿Qué tenemos en España en lugar de 'sisu'?

Algunos se estarán preguntándose si no tenemos alguna receta nacional para hacer frente a las adversidades. Y claro que la tenemos: «No debemos olvidar que el carácter abierto y la calidad de vida en España no nos colocan por debajo de los países del norte en cuanto a felicidad. Al contrario. La capacidad de disfrutar del tiempo libre, el buen clima y la cercanía entre las personas favorecen un estado de bienestar que envidian muchos países. De hecho, estamos entre las sociedades más felices del mundo», recalca.

Ayuda profesional

Está claro, los métodos de finlandeses y españoles para sobrellevar las adversidades son distintos. La experta recomienda un híbrido de los dos para obtener los mejores resultados, aunque si hay algo que hacen los nórdicos y que deberíamos importar tal cual, sin hibridaciones ni adaptaciones: considerar la salud mental parte del autocuidado. «En los países nórdicos, el 'sisu' y el bienestar emocional están más interiorizados, y el autocuidado mental es parte fundamental de su estilo de vida. Mientras que aquí en España nos preocupamos mucho más por el cuidado del cuerpo, gimnasios, alimentación, moda... », apunta Padilla.

En Finlandia, los padres y madres se preocupan por inculcar a sus hijos esa resistencia a la adversidad que es el eje del 'sisu' y, cuando esto no es suficiente, la visita al psicólogo es algo natural. «Allí es tan común como ir al médico o al gimnasio –alaba–. Y hace que aprendan mecanismos para mantener el equilibrio y la resiliencia».

Nuboso con chubascos

HOY

EL SOL
Sale 08:01 h
Se pone 20:15 h

LA LUNA
Sale 21:54 h
Se pone 12:18 h

Menguante	24 de septiembre
Nueva	2 de octubre
Creciente	10 de octubre
Llena	17 de octubre

MAR, 20 MILLAS

Hoy. Variable 1 a 3. Rizada a marejadilla. Mar de fondo del noroeste inferior a medio metro.

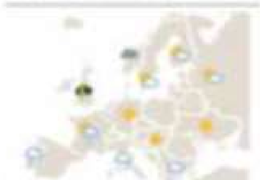
PLEAMAR		BAJAMAR	
07:19 h	con 4,35 m	01:07 h	con 0,32 m
19:44 h	con 4,34 m	13:26 h	con 0,37 m

Coeficiente de mareas: 89 y 81

ESPAÑA HOY



	Hoy Mín.	Hoy Máx.	Mañana Mín.	Mañana Máx.
Madrid	18°	24°	15°	25°
Barcelona	20°	25°	20°	25°
Valencia	19°	22°	18°	29°
Zaragoza	17°	24°	13°	24°
La Coruña	14°	19°	15°	20°
Sevilla	17°	25°	17°	28°



EUROPA HOY

	Hoy Mín.	Hoy Máx.	Mañana Mín.	Mañana Máx.
París	13°	23°	15°	19°
Berlín	10°	22°	10°	23°
Roma	13°	25°	14°	26°
Londres	14°	23°	15°	19°
Moscú	11°	22°	9°	14°
Estocolmo	11°	17°	10°	15°

Intervalos nubosos aumentando durante la mañana en el interior a nuboso o cubierto. Se esperan brumas y bancos de niebla matinales en el tercio sur. Se producirán lluvias y chubascos, más frecuentes a partir del mediodía en el interior de la mitad occidental, donde podrían ir acompañados de tormentas. Además, en la Cordillera podrían ser localmente fuertes. Temperaturas mínimas sin cambios o en ligero ascenso y máximas en leve descenso. El viento soplará flojo de dirección variable con intervalos moderados del oeste en la costa. Mañana seguirá nuboso con chubascos.

Información facilitada por Aemet

LUNES 23

MARTES 24

MIÉRCOLES 25

HOY SÁBADO 21



	Mañana 06h-14h	Tarde 15h-00h
Bárcena de Pie de Concha	13°	23°
Laredo	15°	22°
Los Corrales de Buelna	14°	22°
Polientes	10°	24°
Santoña	15°	21°

	Mañana 06h-14h	Tarde 15h-00h
San Vicente de la Barquera	15°	21°
Suances	16°	20°
Valle de Villaverde	14°	25°
Vega de Pas	13°	22°
Villacarriedo	14°	22°

	Mañana 06h-14h	Tarde 15h-00h
Burgos	11°	22°
Gijón	16°	21°
Oviedo	15°	21°
Palencia	11°	22°
Valladolid	11°	23°

MAÑANA DOMINGO 22



	Mañana 06h-14h	Tarde 15h-00h
Bárcena de Pie de Concha	11°	19°
Laredo	14°	20°
Los Corrales de Buelna	12°	20°
Polientes	8°	21°
Santoña	15°	20°

	Mañana 06h-14h	Tarde 15h-00h
San Vicente de la Barquera	13°	21°
Suances	15°	19°
Valle de Villaverde	11°	21°
Vega de Pas	10°	18°
Villacarriedo	12°	19°

	Mañana 06h-14h	Tarde 15h-00h
Burgos	10°	21°
Gijón	14°	21°
Oviedo	12°	20°
Palencia	9°	21°
Valladolid	11°	23°

SORTEOS Y LOTERÍAS ACIERTOS (PREMIO)

BONOLOTO

VIERNES 20
6 | 12 | 23 | 32 | 40 | 44
Comp.: 19 Reint.: 3
6: 0 (0 €)
5+C: 4 (38.669,25 €)
5: 100 (773,39 €)

MIÉRCOLES 18
3 | 11 | 16 | 20 | 32 | 48
Comp.: 49 Reint.: 2
6: 1 (1.531.210,76 €)
5+C: 2 (82.634,14 €)
5: 102 (810,14 €)

JUEVES 19
8 | 24 | 25 | 26 | 34 | 36
Comp.: 27 Reint.: 0
6: 0 (0 €)
5+C: 1 (131.228,08 €)
5: 81 (810,05 €)

MARTES 17
21 | 36 | 37 | 39 | 42 | 49
Comp.: 30 Reint.: 1
6: 0 (0 €)
5+C: 0 (0 €)
5: 60 (3.796,51 €)

LOTERÍA PRIMITIVA

JUEVES 19
4 | 12 | 23 | 38 | 44 | 46
Comp.: 34 Reint.: 6
6+R: 0 (0 €) 6: 1 (1.294.194,25 €)
5+C: 5 (41.973,87 €)
5: 182 (2.114,07 €)
Joker: 8 515 762

LUNES 16
1 | 9 | 11 | 34 | 35 | 44
Comp.: 13 Reint.: 9

SÁBADO 14
9 | 11 | 19 | 23 | 44 | 46
Comp.: 24 Reint.: 8

GORDO DE LA PRIMITIVA

DOMINGO 15
2 | 8 | 27 | 40 | 52
Reint.: 4
5+R: 0 (0 €)
5: 0 (0 €)
4+R: 8 (23.377,66 €)

EURODREAMS

LUNES 16
12 | 18 | 21 | 28 | 31 | 32
Sueño: 1

JUEVES 19
1 | 3 | 25 | 27 | 30 | 35
Sueño: 3

EUROMILLONES

MARTES 17
20 | 30 | 32 | 41 | 44
★: 1 | 10
El Millón: GNN27244

VIERNES 20
16 | 25 | 29 | 34 | 37
★: 3 | 7
El Millón: GQN17564

LOTERÍA NACIONAL

JUEVES 19
1º PREMIO 65103 | 2º PREMIO 18948
REINTEGROS: 3-6-7

SÁBADO 14
1º PREMIO 70253 | 2º PREMIO 37762
REINTEGROS: 3-8-9

SÚPER 11 Viernes 20
(SORTEO 1): 01-02-07-15-16-22-30-31-42-47-51-53-59-63-70-71-73-75-81-83
(SORTEO 2): 01-03-07-08-11-18-26-28-30-31-40-41-50-52-57-59-61-71-82-83
(SORTEO 3): 02-05-06-08-09-15-23-30-31-37-40-41-44-45-46-56-64-71-74-81
(SORTEO 4): 07-10-16-18-20-25-32-35-37-53-54-56-57-59-61-64-65-71-74-77
(SORTEO 5): 02-05-08-13-15-20-22-29-31-35-39-40-47-48-51-55-57-79-80-82

ONCE

LUNES 16
70963 (S-034)

MARTES 17
50538 (S-025)

MIÉRCOLES 18
62731 (S-037)

JUEVES 19
84708 (S-032)

VIERNES 20
39298 (S-019)

SÁBADO 14
37810 (S-022)

21047	Serie 006
38200	Serie 004
54818	Serie 050
67424	Serie 036

DOMINGO 15
55459 (S-004)

16951	Serie 007
27343	Serie 028
33523	Serie 043
84360	Serie 027

EUROJACKPOT Viernes 20
9 | 17 | 19 | 26 | 39 Soles: 4-10

SALAS DE CINE

CLASIFICACIÓN: ●●● MUY BUENA ●● BUENA ● REGULAR ● MALA

SANTANDER

CINE BAHÍA DE SANTANDER
C/ Francisco Tomás y Valiente, nº1. 93 228 96 00.

12	Bitelchús Bitelchús	16.15	18.00	19.15	21.05
12	Bitelchús Bitelchús			20.30	22.15
16	Alien: Romulus				21.15
TP	Buffalo Kids		18.35		
18	Deadpool y Lobezno				21.55
TP	Del Revés 2		18.25		
7	El 47 (VOSE)		17.00		
TP	Gru 4. Mi villano favorito	16.15			
7	Harry Potter y la cámara secreta	16.00			
12	Hotel Bitcoin	15.45			
16	Juega o muere			20.35	22.35
16	No hables con extraños	16.50		19.45	22.30
12	Odio el verano	16.30		19.00	21.40
TP	Padre no hay más que uno 4: Campanas de boda		18.50		
12	Puntos suspensivos	16.35		19.35	22.25
12	Romper el círculo				21.00
12	Topuria. Matador			19.30	22.00
7	Transformers One	16.00	17.30	20.00	21.30
7	Transformers One		18.45		
7	Transformers One (VOSE)	16.10			

CINE YELMO PEÑACASTILLO
CC. Peñacastillo. El empalme, s/n.

12	Bitelchús Bitelchús		17.00	19.10	21.20
12	Bitelchús Bitelchús		18.00	20.10	22.20
16	Alien: Romulus				22.25
TP	Buffalo Kids	16.05			
18	Deadpool y Lobezno			19.50	
TP	Del Revés 2	16.10			
TP	Gru 4. Mi villano favorito	15.50			
12	Odio el verano		17.40	20.20	22.35
16	No hables con extraños		18.15	20.30	22.45
TP	Padre no hay más que uno 4. Campanas de boda		17.15		
12	Romper el círculo			19.30	22.15
7	Transformers One	16.00	18.10	20.20	22.30

CINES GROUCHO
C/ Cisneros, 4. Telf.: 942791507.

7	Treasure		18.20		22.30
7	Treasure (VOSE)	16.15			
7	El teorema de Marguerite			20.25	
16	Solo para mí	16.15		20.25	
16	Solo para mí (VOSE)				22.30
7	Té negro		18.20		

FILMOTECA DE CANTABRIA
Bonifaz, 10. Telf.: 942 31 93 10.

	Persona, de Ingmar Bergman - v.o. sueco		17.00		
	Permanet vacation, de Jim Jarmusch - v.o. inglés			19.00	
	La hora del lobo, de Ingmar Bergman - v.o. sueco				20.30

CINE LOS ÁNGELES
Ruamayor, 6. Teléfono: 942 03 77 03.

	El 47		17.30		21.45
	Reinas			19.45	

MALIAÑO

OCINE PREMIUM BAHÍA REAL
Enrique Gran, 2. Teléfono: 914 262 544.

12	Bitelchús Bitelchús	15.45	18.10	19.30	22.30
12	Bitelchús Bitelchús			20.20	23.30
TP	Buffalo Kids		17.45		
TP	Capitán Avispa	15.45			
18	Deadpool y Lobezno	15.50			21.00
TP	Del Revés 2		18.20		
TP	Gru 4. Mi villano favorito			19.00	
12	Hotel Bitcoin				22.40
16	No hables con extraños		18.15	20.30	22.40
16	No hables con extraños				23.40
12	Odio el verano		17.00	20.10	22.15
TP	Padre no hay más que uno 4	15.45			
12	Puntos suspensivos	16.30		20.15	22.00
12	Romper el círculo			19.15	21.45
12	Topuria. Matador				21.40
7	Transformers One	16.00	17.00	20.30	
7	Transformers One		18.10		

CINE LA VIDRIERA Avda. Cantabria, s/n. Teléfono: 942 26 94 16.

	Volveréis		17.30	20.00	22.15

LOS CORRALES DE BUELNA

TEATRO MUNICIPAL
Avda. Cantabria, 30. Teléfono: 942 84 18 17.

SANTOÑA

TEATRO CASINO LICEO
C/ Camilo José Cela, s/n. Teléfono: 942 54 42 16.

LAREDO

CENTRO CULTURAL DOCTOR VELASCO
Calle López Seña, 8. Teléfono: 942 60 61 77.

REINOSA

TEATRO PRINCIPAL
Calle Mayor, 25. Teléfono: 942 750 262.

AGUILAR DE CAMPOO

CINES CAMPOO 3D
Calle Puente, 17. Teléfono: 979 12 60 11.

12	Romper el círculo		18.00		
12	Bitelchús Bitelchús		18.00	20.30	
7	El 47			20.30	

TORRELAVEGA

CASA DE CULTURA
Avenida de España, 9. Teléfono: 942 80 18 19.



Transformes One
EE UU. 2024. 103 min. Animación Dirección: Josh Cooley. Intérpretes: Chris Hemsworth, Scarlett Johansson.
La historia jamás contada del origen de Optimus Prime y Megatron y de cómo pasaron de ser hermanos de armas que cambiaron el destino de Cybertron para siempre, a convertirse en enemigos acérrimos. **CINESA, OCINE Y YELMO.**



Puntos Suspensivos
España. 2024. 89 min. Thriller. Dirección: David Marqués. Intérpretes: José Coronado, Diego Peretti, Cecilia Suárez.
En el caserón apartado donde escribe Leo aparece Jota, un inquietante personaje que dice ser periodista. Los dos establecerán un inquietante vínculo de origen y resultado inesperado. **CINESA, OCINE**



Juega o Muere
Estados Unidos. 2023. 75 min. Terror. Dirección: Eren Celeboglu, Ari Costa. Intérpretes: Natalia Dyer, Asa Butterfield.
Un grupo de adolescentes de Salem descubre una daga maldita que libera a un demonio que los fuerza a jugar a versiones crueles y sangrientas de los típicos juegos infantiles: no habrá ganadores, solo supervivientes. **CINESA**

Topuria Matador
España. 2024. 95 min. terror. Dirección: Giampolo Manfreda. Intérpretes: Ilia Topuria

Hay muchos números uno, pero solo uno logra ser leyenda. El flamante campeón de artes marciales mixtas, Ilia Topuria, lo tiene claro. **CINESA, OCINE**

Treasure
Alemania. 2024. 112 min. Drama comedia. Dirección: Julia von Heinz. Intérpretes: Lena Dunham, Stephen Fry
Es 1990 y la periodista musical Ruth y su padre Edek, un superviviente del Holocausto, realizan un viaje por su tierra natal, Polonia. Su viaje los llevará a Varsovia, Łód, Cracovia y al campo de concentración de Auschwitz-Birkenau. Ruth quiere descubrir sus propias raíces y explorar la historia de su familia. **GROUCHO**



Té negro ●
Francia. 2024. 111 min. Drama. Dirección:Abderrahmane Sissako. Intérpretes: Nina Melo, Chang Han.
Aya, una joven que vive en Costa de Marfil, sorprende a todos al decir «no» el día de su boda y se traslada a China. En la trastienda de la tienda de Cai, donde trabaja, surgirá la complicidad. **GROUCHO**



El teorema de Marguerite ●●
Francia. 2024. 112 min. Drama. Dirección: Anne Novion. Intérpretes: Ella Rumpf, Jean Pierre Darrousin, Clotilde Coureau
Marguerite es una brillante estudiante de la prestigiosa Escuela Superior de Lyon. Siendo la única mujer de su promoción, todo parece ir perfectamente mientras prepara la exposición de su tesis. En el día clave, un pequeño error lo cambia todo. Groucho. **GROUCHO**

Bonnard, el pintor y su musa ●●●
Francia. 2023. 122 min. Drama. Dirección: Martin Provost. Intérpretes: Cécile De France, Vincent Macaigne...
Pierre Bonnard no sería el famoso pintor sin Marthe, su enigmática musa y compañera, que aparece en más de un tercio de su obra. La película explora su compleja relación, marcada por la reclusión y la dependencia mutua. **CINESA Y GROUCHO**

CRÍTICA
BEGOÑA DEL TESO

No juntar abejas con avispas

Una propuesta en la música lo engulle todo, excepto la historia, porque, prácticamente, no existe.

Capitán Avispa
2024. Rep Dominicana.90 m. Animación. Director: Jean Gabriel Guerra, Jonnathan Melendez. Guion: Juan Luis Guerra, Gustavo Alberto. Música: Juan Luis Guerra. Animación:Jonathan Meléndez, Claudio Lluberes, Gabriel Martínez. **Ocine.**

Ciertamente, el cine de animación nos ha enseñado que juntar, lo que se dice juntar, podemos juntarlo todo, ogros con princesas, por ejemplo. Dragones con gatos, perros con más gatos. Pero no, quizás ahora, cuando la asiática ejerce de implacable depredadora de las hacedoras de miel, no es el momento de proponerles amistad eterna. Cierto, nos llegan pocas, creo que ninguna hasta hoy, películas de animación dominicanas y verdad es que esa república tan cercana a Haití se está convirtiendo en un emporio de producción y servicios cinematográficos.' Cierto, siempre es un placer tener cerca a Juan Luis Guerra, esa fiera de la bilirrubina y la bachata en Fukuoka, y saber sabemos que ya en 2004 lanzó una canción titulada 'Las avispas' con un lindo video oficial, de donde 19 años después le surgió la idea de esta peliculastra cuya banda sonora compuso a 'full orchestra' (trompetas, trombones, cuerno francés, violines, piano y percusión) como dijo en el 'Billboard' en español. Ciertamente, nos podría encantar que al igual que existe una 'Patrulla Canina' haya un capitán Avispa, un sargento Picadura, un Leo Vespa al que en la V.O. pone voz el mismo Guerra, una Princesa Miel y un villano de lo más villano llamado Jacques Puasón, pero es que, con perdón, la película es bastante mala. Y no por cuestiones de animación, que no es la octava maravilla cinematográfica, pero bueno, en fin, vale, qué le vamos a hacer, ya vendrán tiempos mejores, sino porque la música, precisamente la música, se lo zampa todo. Desde los diálogos hasta las escenas de acción, incluida una (casi) buena persecución a velocidad supersónica.
La música lo engulle todo. Excepto la historia. Porque, prácticamente no existe. Eso sí, la peliculeta se ha distribuido en 33 países. Qué bien.


La cinta de animación es de República Dominicana.

Alien: Romulus ●●●
EE UU. 2024. 119 min. Terror. Dirección: Fede Álvarez. Intérpretes: Cailee Spaeny, Isabela Merced, David Jonsson...
Mientras rebuscan en una estación espacial abandonada, un grupo de jóvenes colonizadores del espacio se encuentra cara a cara con la forma de vida más aterradora del universo. **CINESA Y YELMO**

Romper el círculo
EE UU. 2024. 130 min. Drama romántico. Dirección:Justin Baldoni.Intérpretes: Blake Lively,Justin Baldoni...
Lily Bloom (Blake Lively) es una mujer que se sobrepone a una infancia traumática para embarcarse en una nueva vida y perseguir su sueño de abrir su propio negocio. **CINESA**

AGENDA HOY

santos Eustaquio, Clicerio, Adelpreto.
Han transcurrido 265 días. Faltan 101

Altos Cargos presentan disco



La banda torrelaveguense Altos Cargos. DM

21.30 ASOCIACIÓN CULTURAL OCTUBRE. Altos Cargos acaba de publicar 'Qué le vamos a hacer', un trabajo ya disponible en plataformas digitales así como en formato físico en el que la banda ha trabajado durante casi dos años. Hoy presentan los diez temas de rock and roll en concierto en la Asociación Cultural Octubre de Torrelavega.

Eureka cumple 15 años



La artista Vicky Kylander. CELEDONIO

DESDE LAS 13.00. CENTRO CULTURAL EUREKA. Para celebrar su 15 aniversario, en Eureka habrá pinchadas de vinilos sesión vermú, mercadillo Eureka gangas, comida popular y sesiones de tarde con café y pastas. A las 19.00 Vicky Kylander hablará de 'Nuevas pinturas: Drama, procesos y productividad' y a las 21.00 concierto de Conchajuana.

Claves con las obras de 'Partituras'



Alberto San Juan y la Banda protagonizan la obra. DM

18.30. CENTRO BOTÍN. A través de pequeñas acciones creadas por el Centro Botín con la Universidad de Yale se puede redescubrir la exposición 'Silvia Bächli: Partitura'. Estas acciones son pequeños juegos para desarrollar habilidades emocionales y creativas y ayudan a identificar lo que hacen sentir las obras, en visitas de 15 minutos.

CONVOCATORIAS

Una obra en diez minutos en el Centro Botín.
11.00 y 17.00. Este mes, la propuesta para ir descubriendo, en diez minutos, obras de 'Retratos: esencia y expresión', será 'Mujer de rojo', de Daniel Vázquez Díaz.

Artefalia. Taller en familia de Archipiélago Serendipia
11.30. Una actividad en la que Createctura propondrá, en enclave Pronillo, varias islas dedicadas a la creación de artefactos, engranajes, mosaicos magnéticos y todo tipo de encajables. Necesaria inscripción previa. (Precio: 5 euros).

Ruta interpretada: 'Muros de pared seca'
10.00. Un paisaje rural singular con un rico pasado agrícola enfrentado al abrupto encuentro con el mar Cantábrico. Siguiendo la red de caminos rurales de Cueto, un paseo guiado por los 'morios'. (Precio: 12 euros)

Crea tu cometa en el Centro Botín
10.00, 11.00, 15.00 y 16.00. El artista japonés Shimabuku producirá para su exposición en el Centro Botín una nueva versión de su proyecto 'Flying People'. Las cometas se crearán bajo la dirección del artista, contando con el apoyo de su estudio, y se proporcionarán todos los materiales necesarios para realizarlas. (Entrada: 5-10 euros).

Masterclass de acuarela con Tomás Hoya en Creando Libros
10.00. Masterclass impartida por Tomás Hoya en la que se hablará de acuarela, del proceso de pintado y de aquellos temas que interesen a los asistentes. Gratis con inscripción previa en info@creandolibros.es.

'Arriba y abajo. Introducción al telar' en el Mupac
10.30 y 12.30. El Museo de Prehistoria y Arqueología de Cantabria (Mupac) organiza la actividad didáctica 'Arriba y abajo. Introducción al telar'. Para niños y jóvenes de 8-14 años. Reservas al 942 209 922

AEMET, el servicio meteorológico de la sociedad, conferencia
11.30. Conferencia 'AEMET, el servicio meteorológico de la sociedad', a cargo de Arcadio Blasco Loureiro, en la delegación de la AEMET en Cantabria.

Club de lectura juvenil en la Casa del Libro
18.00. El Club de lectura juvenil de la Casa del Libro se junta en torno a 'Todos hablan de ella', de Flynn, L.E.

Música tradicional en la romería del Faro
18.00. Santander recupera la romería del Faro que dará comienzo el sábado por la tarde con las actuaciones del Coro Ronda La Encina (18.00 horas), Jaya Folk (19.00 horas) y Cahórnega (20.30 horas)..

'Macho grita', en el Palacio de Festivales
19.30. Macho grita es una comedia musical que parte del mito de Don Juan para indagar en la relación entre nuestro presente y el ciclo que inaugura el año 1492. Con Alberto San Juan y La Banda.

'La Danza de la Muerte' en El Principal
20.00. Un capitán tirano, su esposa adicta al sexo y un panoli de visita que esconde un psicópata asesino son los ingredientes del cóctel de este thriller con sabor a «true-crime» ambientado en 1900 y firmado por el candidato al Nóbel August Strindberg. Reservas en el 606897950

The Hanging Stars en el Little Bobby
20.30. Los británicos The Hanging Stars arrancarán otoño presentando en nuestro país 'On A Golden Shore'. Evocaciones psicodélicas, ecos al Lou Reed de los 80 que se transforman en piezas de country que podría haber firmado Tom Petty

Noche de metal en el New
20.30. Violence in the veins y Noche de Rock abren la temporada, volviendo a unir fuerzas para brindar por lo que será una velada HC/METAL única. Brumadensa, Bayou La Batre y Lust se subirán al escenario del New. (Entrada: 10-12 euros).

Observación astronómica pública con AstroCantabria
22.00. La Agrupación Astronómica Cántabra (AstroCantabria) organiza una observación astronómica abierta al público que tendrá lugar en el Paseo Marítimo de Santander (junto al monumento a Los Raqueros).

EXPOSICIONES

'Eclipse de 1' en 1', de Martí Llorens y Rebecca Mutell en el Faro Cabo Mayor
Martes a domingo de 11.00 a 14.00 horas. Tardes: Viernes y sábado de 17.00 a 20.00 horas
Propuesta incluida en PhotoEspaña que se inspira y reflexiona sobre las conexiones históricas existentes entre la luz proyectada del Faro, -como guía para navegantes- y la luz proyectada de una cámara oscura.

'Ravens', de Masahisa Fukase en el CDIS
De martes a sábado, de 11.00 a 14.00 y de 18.00 a 21.00. La programación de PhotoEspaña incluye la muestra de Fukase, que irrumpió en la escena fotográfica japonesa en los años 60 del siglo XX, desafiando las convenciones de la época y explorando temas emocionales y personales en una sociedad en transformación.

Cerámica y acuarela 'Agua y barro', de Mamen Restegui
Todos los días de 18.00h a 21.00h. El Gran Casino del Sardinero inaugura la exposición de cerámica y acuarela 'Arena y Barro', que reúne una treintena de obras de Mamen Restegui, una creadora polifacética que centra sobre todo su trabajo en su taller de artes plásticas. Hasta el 3 de noviembre.

'El hierro y la voz', de Joseba Gotzon en El Corte Inglés
Todos los días en horario comercial del centro. La sala de exposiciones de Ámbito Cultural de El Corte Inglés acoge una exposición de esculturas del artista Joseba Gotzon, pertenecientes a su colección 'Zortzi'. Bajo el título 'El hierro y la voz', podrán visitarse hasta el 5 de octubre, en el horario de apertura del centro comercial.

FARMACIAS

SANTANDER.
DÍA. C/ Marcelino Sanz de Sautuola, 4; Av. de Los Castros, 153; Av. Los Ciruelos, 25-27 y C/ Calvo Sotelo, 2.
NOCHE. C/ Alta, 46-A y Ps. General Dávila, 34.

TORRELAVEGA.
24 HORAS. C/ Los Mártires, 17.

CAMARGO/ASTILLERO.
DÍA. Av. Bilbao, 95 - La Torre. Muriedas.
NOCHE. Av. Bilbao, 7 - Cruce de Muriedas. Muriedas.

TRANSPORTES

AUTOBUSES.
Información: 942 21 19 95

Santander-Madrid. Madrid-Santander. Santander-Burgos. Burgos-Santander. Alicante. Aguilar de Campoo, Herrera de Pisuerga, Osorno. Palencia, Valladolid. Tordesillas y Salamanca. Arriondas. Baracaldo. Barcelona. Benidorm. Bilbao. Cabezón de la Sal. Cartagena. Castro Urdiales. Deva y Zarautz. Eibar. Espinosa, Villarcayo y N. Pomar. Trespaderne. Infiesto. Irún, San Sebastián y Hendaya. La Manga. Laredo. León. Logroño, Miranda de Ebro, Haro. Los Alcázares. Murcia. Santiago de Compostela. Coruña. Vigo, Lugo, Pontevedra. Llanes. Oviedo y Gijón. Ribadesella. Santurce. San Vicente de la Barquera. Unquera. Teruel. Torrelavega. Torrevieja. Valencia. Vitoria. Pamplona. Zaragoza. Tarragona, Salou, Cambrills. París y Bruselas y Zurich.

FERRY.
Información: 942 36 06 11

Santander-Portsmouth
Salidas: Miércoles, 14.00 (Barco Galicia). Domingo, 14.15 horas (Barco Galicia).

Portsmouth-Santander
Salidas: Lunes, 21.30 horas (Barco Galicia). Viernes, 21.30 horas (Barco Galicia).

Santander-Plymouth
Salida: Lunes, 17.00 horas (Pont Aven).
Jueves, 16.00 horas (Pont Aven).

Plymouth-Santander
Salidas: Miércoles, 15.45 (Pont Aven). Domingo, 16.45

FEVE.
Información: 942 20 95 22

Bilbao: 07.55 - 14.00 - 19.00, diarios.
Marrón: 20.45, laborables de lunes a viernes.
Oviedo: 09.10 - 16.10, diarios.
Bezana, Torrelavega y Puente San Miguel: Laborables, cada 15/30 minutos. Sábados, domingos y festivos, cada hora.
Cabezón de la Sal: Diariamente, cada hora.
Solares y Liérganes: Diariamente, cada hora.
Valle Real, Maliaño y El Astillero: Laborables y sábados tarde, cada veinte minutos. Sábados mañana, cada media hora, y domingos cada hora.

RENFE.
Información: 902 32 03 20

IBERIA.
Información: 900 111 500

CÁBALA LITERARIA

Ponga en cada casilla una letra. A números iguales, letras iguales. A números distintos, letras distintas. Debajo, en recuadros aparte, se indica el autor y el título de la obra en la misma clave.

27	19	22	13	5	1	7	6	■	12	7	27	19	13	7	27	16	6 ,	■	25	16	■	27
19	1	16	■	7	■	25	7	■	12	7	1	7 ,	■	5	16	20	7	24	19	7	■	7
1	20	19	22	13	20	16	■	20	22	18	7	17	16	■	20	22	■	6	15	■	22	23
3	1	22	6	19	16	13	■	2	25	7	12	19	7	25 ;	■	6	15	■	19	1	7	■
27	22	■	3	7	1	22	12	22	■	19	13	15	5	19	25 ,	■	7	15	13	26	15	22
■	13	16	■	6	22	■	25	16	■	20	19	2	16 .	■	13	16	■	22	6	■	26	15
22	■	13	16	■	22	6	5	22	■	20	22	■	7	12	15	22	1	20	16	■	12	16
13	■	22	25 ,	■	25	16	■	22	6	5	16	9 ,	■	3	22	1	16	■	¿ 20	22	■	26
15	22	■	6	19	1	24	22	■	20	22	6	3	16	5	1	19	12	7	1	■	12	16
13	5	1	7	■	22	25	■	12	7	3	19	5	16	25	19	16	■	22	13	■	27	22
20	19	16	■	20	22	25	■	18	16	6	26	15	22 ?	■	13	16	■	12	7	27	18	19
7	■	13	7	20	7 ,	■	13	16	■	10	7	12	22	■	26	15	22	■	25	7	■	6
19	5	15	7	12	19	16	13	■	6	22	7	■	27	7	6	■	17	15	6	5	7 …	■

6	15	8	7	13	13	22	■	12	16	25	25	19	13	6

" 25	16	6	■	17	15	22	2	16	6	■	20	22	25	■	10	7	27	18	1	22 "

CRUZISOPA

Este juego consiste en llenar el cuadro inferior con todas las palabras de la lista. Las palabras de cada grupo comienzan en su número correspondiente, y pueden ir en horizontal, vertical o diagonal, en cualquiera de los dos sentidos. Las palabras de los diferentes grupos a veces se cruzan, por lo que algunas letras se usan más de una vez. Una vez resuelto el juego, se habrán ocupado todas las casillas.

1 TABASCO, TALA, TENDERA, TILO, TRONCHARSE
2 ÓBICE, OCARINA, OCASIONAL, OCIO, ODRE
3 BEBEDERA, BLA, BOJ, BOL
4 UPÉ, USA
5 ICE, IZADA, IÑIGO
6 FÍO
7 CELA
8 BIS, BODOQUE, BOINA, BRISA
9 ERE, ETANOL
10 HAITÍ, HAS, HAZAÑA
11 RAVEL, RED
12 KILO
13 AEDO, AJÁ, ARÉ, ASAZ, ASÉ

						1			
			2						
							3		
		4			5				
	6					7			
8								9	
				10					11
	12						13		

SUDOKU

Complete el tablero (subdividido en nueve cuadrados) de 81 casillas dispuestas en nueve filas y columnas, rellenando las celdas vacías con números del 1 al 9, de modo que no se repita ninguna cifra en cada fila, columna o cuadrado.

DIFÍCIL

5		9	7				2	
		8		6	5	1		4
2		3			9			6
	1			8			5	
			2					3
	6		3	4				
9				1			7	
		5				4		

LA AMEBA

Este crucigrama de forma irregular no tiene cuadros negros. Las definiciones se dan sin orden, tanto horizontal como verticalmente. Comience usted por aquellas palabras de las que conozca su número de letras, y que sean únicas.

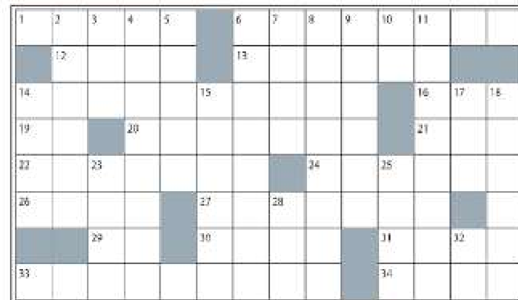
HORIZONTALES:
Ova • Hacer entrega de algo • Actitud de quien se entrega a una actividad con todas sus energías • Cruzar de una parte a otra • Cosa que dificulta la ejecución de otra • Formaba un lío • Agustín ..., compositor mexicano • Testarudas • Coloq., burla • Nombre de consonante, pl. • Realizo una emisión • Cantidad de materia que contiene un cuerpo • Suf. diminutivo, fem., pl. • Paséis la vista por un texto escrito • Título que daban en Francia a algunos soberanos, pl. • Número de identificación internacional de un libro • Siglas inglesas de memoria de acceso aleatorio • Siglas de "United Artists" • Lleve a cabo una operación • Parte de la letra manuscrita, pl.

VERTICALES:
Ciudad del NE de Italia • Señal internacional de petición de socorro o ayuda urgente • Persona que sobresale en un ejercicio o profesión • Pronombre latino, "lo mismo" • Aposento principal de una casa • Príncipe o caudillo árabe • Cada una de las partes de que se compone un test • Abreviatura de "long play", disco de larga duración • Símbolo químico del rubidio • Mamas, glándulas mamarias • ... Marull, actriz española • Te ..., te turbas • Símbolo químico del einstenio • En el taoísmo chino, principio absoluto del universo • Mueve a ira • Abreviatura de "barrio" • Te ..., te escabulles • Del trópico, pl. • Desprender sustancias volátiles • Producía saturación • Prefijo que significa "carencia".

AUTODEFINIDO

PASARÁ LA LENGUA / TE ... TE ACOSTUMBRAS · ESCUCHADAS / LA QUE BOGA · INTERJ. DE FASTIDIO / ARROJARÁ · REPUGNANCIA / MOVIÉSEMOS A IRA · IMPONDRÁ LA VEDA · ALELUYA / FILMÉ · FORMO ERAS / FERTILIZAR CON ABONO · CAMBIADOS / ECHAR AGUA · HURTADA / VOLVERÍA A NACER · IGUALARÁ CON RASERO / ENTREGAD · HAGAN ORACIÓN / ELEMENTO ISOTÓPICO · JUGO DEL PINO / RELAJACIÓN · POST SCRÍPTUM, PL. · DÉ VUELTAS · NACIDA EN ORÁN / ISOBÁRICO · PASCAL / DELGADEZ · SIN FORMA / SUAVICES · GRACIOSO, CON DONAIRE · SOMBRERO TROPICAL / DONDE · UNA DROGA / TEMBLAR, TIRITAR · ACONSEJADO / ATREVEOS · UNA RAZA DE PERROS / ARTÍCULO, FEM., PL. · PINCHAN / SEÑORA · LIBERTINO / VOZ DE LA CABRA · COLEAR / RECORTES LAS RAMAS · EN ... DE, EN INTERÉS DE · DEMORA

CRUCIGRAMA



HORIZONTALES:
1 Nombre de mujer
6 Cortabais en rajas
12 Mensuro
13 Soslayes
14 Obispado
16 Euskal Telebista
19 Lutecio
20 Tomases la cena
21 Correa
22 Interminables, fem.
24 Armo nuevamente
26 Vestido de la India
27 Relativo al gas
29 Un grupo sanguíneo
30 Carcajada
31 Destape
33 Que tienen poder
34 Marca de coches

VERTICALES:
2 Atribuye una culpa
3 En romanos, 52
4 Asigna un destino
5 Toquen ligeramente
6 Dais un repaso
7 Flancos
8 Barrios judíos
9 Uñas por el dorso
10 Badajoz
11 Serraba
14 Una consonante, pl.
15 Asno salvaje
17 ... Hanks, actor
18 Árbol muy grande
23 Formad eras
25 Unes con cuerdas
28 Sudsudoeste
32 Radio

AJEDREZ

Blancas juegan y ganan



Partida: Schmittdiel-Ernst (Gausdal, 1987).

LOS 7 ERRORES





JEROGLÍFICO



Absorben mucho, son papeles...

EL FANTASMA



SOLUCIONES DE AYER

Cábala literaria

Medio paquete de queso roquefort, tres o cuatro judías verdes y un cartón de zumo de naranja le indicaban que era necesaria una visita al supermercado, que no cerraba hasta tarde, pero estaba muy cansada y quería ducharse, o darse un baño; un baño, eso era, cálido e intenso y lleno de burbujas olorosas.

Eileen Ramsay
"El reencuentro"

Cruzisopa



Ajedrez

1... Cf3+! 2. Rg2 ... (o bien 2. exf3, Dxf1+!! 3. Rxf1 Ah3+ 4. Rg1 Te1 mate) 2... Dxf1+!! y las blancas abandonaron, ya que, si 3. Rxf1 Ah3 mate.

La ameba

AF TRINO
HOYA TEOSAS
OCU INCA
RANA ADOBE
ASAZ ESES
UMBRAL
FLUYE
FRAC TUDOR
RUDO EPATA
RETAS SANAD
ADOSA NIN

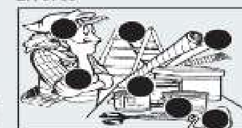
Sudoku

3	5	9	1	4	7	2	6	8
8	4	2	6	3	5	7	9	1
7	1	6	9	2	8	3	4	5
1	8	3	7	6	2	4	5	9
5	6	4	3	1	9	8	7	2
2	9	7	5	8	4	1	3	6
9	3	5	2	7	1	6	8	4
4	7	1	8	5	6	9	2	3
6	2	8	4	9	3	5	1	7

Jeroglífico

...con dobleces.

Errores



Autodefinido

■	R	■	T	■	T	■	N	■	P	■	T
D	E	S	O	B	E	D	E	C	I	D	O
■	G	A	R	A	J	E	■	O	R	E	S
S	I	L	■	L	A	S	T	R	A	D	A
■	D	A	C	A	■	T	O	S	T	O	■
P	O	S	O	■	C	A	R	E	A	■	E
■	■	E	T	I	O	P	E	■	S	E	N
L	A	■	I	M	P	E	R	O	■	N	A
■	L	A	C	I	A	■	O	R	L	A	R
P	E	N	E	T	R	O	■	C	O	M	E
■	L	O	N	A	■	B	L	A	S	O	N
C	A	D	■	R	E	V	I	S	A	R	A
■	S	O	M	E	T	I	A	■	S	E	R
B	E	S	E	■	C	E	N	T	E	N	A

Crucigrama



S	A	G	A	■	V	E	C	T	O	R	I	A	L
A	F	I	N	■	E	R	R	O	■	E	N	■	■
Q	■	M	E	D	R	A	I	S	■	C	R	U	Z
U	N	I	A	I	S	■	B	E	D	U	I	N	O
E	N	E	■	V	A	S	A	R	E	S	■	D	O
A	E	S	■	A	D	O	R	A	R	A	M	O	S
■	■	E	N	G	A	Ñ	A	■	M	I	A	S	■
C	O	S	T	O	S	O	S	■	O	S	E	A	S

«Lo de la polarización no va conmigo ni con mi forma de entender el periodismo»

María Casado Periodista



María Casado, nueva presentadora de 'Informativos Telecinco' durante el fin de semana. MEDIASET

Se incorpora a los informativos de Telecinco en fin de semana, donde vuelve a coincidir con David Cantero

J. MORENO

MADRID. «A mí estar en Telecinco me pega todo», confiesa la periodista María Casado (Barcelona, 46 años), el nuevo fichaje de Mediaset para copresentar los informativos del fin de semana junto a David Cantero. De esta manera, la cadena recupera a una pareja mítica y recordada por el público, que se forjó en el 'Telediario' de TVE, logrando hace casi dos décadas el liderazgo en La 1.

Sin abandonar su querida Málaga, la comunicadora se pone otra vez delante de las cámaras tras dedicar sus últimos años profesionales a trabajar junto a Antonio Banderas y a la Academia de Televisión.

–¿Cómo ha sido su llegada a Telecinco?

–Siento ilusión y responsabilidad, pero, en resumen, yo creo que estoy feliz. Es un tren con una oportunidad que pasa poquitas veces en la vida. Además, tengo la inmensa suerte de estar con David Cantero, con quien ya he trabajado en TVE. Yo a David le doy la mano y cruzo con los ojos cerrados donde haga falta.

–¿Qué tal el reencuentro con Cantero?

–La noticia se la dio Paco Moreno (director de Informativos de Mediaset España). David me mandó un audio diciendo que estaba en 'shock', muy feliz, pero en 'shock'. No hacía más que repetirlo (risas). Tenemos un archivo en común de fotos personales, porque como él subía a redes sociales somos Merche y Antonio de 'Cuéntame'. Tengo suerte porque David es de esos amigos con los que nunca he perdido el contacto aunque lleve tiempo sin verle.

–¿Qué tiene el proyecto de 'Informativos Telecinco' para que haya decidido aceptarlo?

–Tiene un reto por delante precioso. Creo que me llega en un momento personal y profesional en el que, con toda humildad, puedo aportar. Ha sido una suma de piececitas. A la parte del trabajo también se le une la personal. En todos los proyectos que hago procuro que esa parte personal tenga un peso importante. Tengo amigos que trabajan en esta casa y siempre me han hablado bien de esa libertad con la que curran. Y a esa bandera me voy a agarrar, la de trabajar con libertad, tranquilidad y con esa naturalidad con la que yo he intentado llevar mi carrera. A veces lo he conseguido y a veces no.

–¿En otras etapas profesionales ha sentido falta de libertad?

–En general siempre he tenido mucha suerte, porque sé que me han valorado siempre por mi trabajo. Presiones hay en todos sitios, pero sí que hay momentos difíciles. Es verdad que también hay momentos en los que hay más nervios, en cualquier televisión. Donde yo tengo experiencia, en TVE, pues ha habido momentos puntuales, difíciles como en todo, pero en general he tenido mucha suerte.

–Sin embargo, ahora parece que hay más polarización. ¿Cómo se va a alejar de ese ruido que procede de la crispación política?

–Es que eso no va conmigo. Creo que tanto Paco Moreno como Carlos Franganillo (presentador y director de 'Informativos Telecinco') tenemos la misma filosofía y manera de entender el oficio. Vengo de casa tranquila.

–Es la primera vez que trabaja en una televisión privada. ¿Cree que va a cambiar algo en su forma de trabajar?

–Yo no vivo escondida. Soy una tía que vive. No soy mucho de irme de fiesta, ni de salir, pero no me voy a esconder. En cuanto a lo profesional, esta pregunta házmela dentro de un mes.

–¿Cómo valora la actual situación de Telecinco?

–Lo he estado viviendo como espectadora. Creo que las teles están vivas. Cuando llegué a los 'Telediarios' de TVE no éramos líderes. Ni se esperaba que lo fuéramos. Yo viví la transformación de esa época en RTVE en la que ha-

---

CRÍTICA DE TELEVISIÓN
MIKEL LABASTIDA

'59 segundos'



Cincuenta y nueve segundos me parecía, hace 20 años, una cantidad ridícula de tiempo para ofrecer una respuesta elaborada. Y me lo sigue pareciendo ahora, 20 años después. Hace dos décadas apenas existían programas de debate en horario de máxima audiencia, porque se consideraba que era una contenido que no interesaba a grandes audiencias. A TVE se le ocurrió estrenar uno con la peculiaridad de que las intervenciones no podían sobrepasar el minuto y que una vez se llegaba a ese límite se bajaba el micrófono del participante.

Los tiempos habían cambiado mucho desde que 'La clave' triunfaba en la cadena pública, por lo que este nuevo giro fue bien recibido por la audiencia, que respaldó la propuesta al menos en las primeras temporadas. '59 segundos', sin embargo, instauró uno de los males mayores de la televisión actual, el de la tiranía de la brevedad. Si hay una frase que los moderadores repiten constantemente a sus invitados en este tipo de tertulias –que desde entonces pueblan las parrillas de todos los canales– es «sea breve». Los presentadores no piden a los expertos o periodistas que sean veraces, precisos o coherentes. Lo único que les importa es que vayan rápido, para que el ritmo no se pare y que el espectador no cambie de cadena. Y esa dependencia de los mensajes cortos ha empobrecido mucho los debates.

Por eso cuando en el regreso de este formato Gemma Nierga aseguró que no dejarían de escuchar una buena respuesta por la «dictadura del tiempo» me alegré y aplaudí que la nueva presentadora concediese 59 segundos más a aquellos discursos que lo necesitasen. El juego está bien, pero lo que realmente está mejor es que quienes opinan en cualquier parte tengan las condiciones y la preparación suficientes para hacerlo adecuadamente.

PROYECTOS SOBRE LA MESA

«Antonio Banderas ha sido muy generoso, vamos a seguir haciendo cosas juntos»

ciamos datos históricos. A mí los retos no me asustan. Soy cabezona y competitiva, así que vengo a sumar y a empujar todo lo que se pueda.

Propuesta de radio

–¿Qué le comentó Antonio Banderas al darle la noticia del fichaje?

–La conversación fue en su casa y la respuesta de Antonio, como ha sido durante todo este tiempo en el que he estado con él, y que voy a seguir estando, es que sabía que esto me iba a pasar. Él lo entendió bien. Está feliz de que vuelva a informativos, de hecho, me decía que cuando estaba en los rodajes siempre me veía en 'Los desayunos'. Ha sido generoso, me deseó que fuera feliz y que no me va a soltar la mano. Me voy a quedar en Málaga a vivir y vamos a seguir haciendo muchas cosas juntos, porque hay proyectos encima de la mesa. Y ahora le podré sacar sus estrenos en el informativo (risas).

–En este tiempo de parón delante de las cámaras, ¿ha recibido alguna que otra propuesta para regresar al medio?

–Me sorprendió, y me gustó mucho hace un año y pico, que me ofrecieran hacer radio, porque hace mucho que no hago. Pregunté si podría hacer el programa desde Málaga y me dijeron que no. Entonces rechacé la propuesta.

–¿No tiene previsto trasladarse a Madrid?

–Para mí ahora es básico estar en Málaga, más ahora con una bebé. Todo trabajo que no pueda encajar con ella, no me interesa. He encontrado esta fórmula que lo va a hacer más sencillo, porque evidentemente la conciliación es imposible. Respecto a mi vida social, yo soy una tía bastante tranquila. Cuando hay que salir, se sale, pero yo ahora lo que tengo claro es que voy a venir a Madrid a trabajar. Y algún tardeo (risa). Pero vivir en Madrid, de momento no.



El magnate de la prensa Rupert Murdoch, a su llegada el jueves a la sede del tribunal de Nevada. REUTERS

Batalla legal por el imperio millonario de Rupert Murdoch

La familia se enfrenta en un tribunal de EE UU por el control de un emporio mediático que incluye la Fox News y The Wall Street Journal

JOAQUINA DUEÑAS

MADRID. Hace un año Rupert Murdoch se hizo a un lado para ceder a su hijo Lachlan la presidencia de News Corporation y Fox Corporation, uno de los conglomerados más influyentes en la opinión pública y en la política de Estados Unidos. Ahora, el magnate quiere cambiar su fideicomiso para que también sea Lachlan quien dirija todas las empresas el día que él falte.

Esta semana ha comenzado la batalla legal que pretende alejar del poder a otros tres hijos del multimillonario, James, Elisabeth y Prudence. El lunes tuvo lugar una audiencia probatoria a puerta cerrada en la que la mayoría de los documentos estaban sellados y el martes se retomó el proceso en el tribunal de Reno (Nevada, EE UU).

A finales de los 90, tras el divorcio de su segunda esposa, el magnate creó un fideicomiso de carácter «irrevocable» por el que repartía el control de sus negocios entre sus cuatro hijos mayores, según reveló The New York Times. Ahora, el objetivo de Murdoch es modificarlo para que los tres hijos, con opiniones políticas más moderadas, no puedan hacerse con el control de su conglomerado de medios, propietario de Fox News, The Wall Street Journal, The Sun (en Reino Unido), además de canales deportivos o diversos periódicos en Australia, entre otros.

A sus 93 años, el patriarca quiere que Lachlan continúe con la línea editorial conservadora marcada por él y proteger el valor comercial del conglomerado mediático, algo que pretende resolver antes de que su muerte desate una guerra judicial entre sus herederos. Se trataría de un enfrentamiento más por el poder que por el dinero.

Evitar enfrentamientos

El magnate argumenta que si no cambia la decisión que tomó hace más de dos décadas, cuando él muera se podrían generar constantes enfrentamientos por el liderazgo que llevarían al bloqueo de su imperio, perdiendo valor. De momento, el comisionado de sucesiones de Nevada ha determinado que podrá modificar el fideicomiso si logra demostrar buena fe en beneficio exclusivo de sus herederos.

Tras la audiencia, cuyas sesiones concluyeron ayer a puerta cerrada y sin prensa, el tribunal presidido por un perito especial emitirá una opinión legal. El fallo será solo una recomendación que deberá ser validada posteriormente por uno de los tres jueces de sucesiones del distrito. En todo caso, el New York Times precisa que el proceso podría alargarse durante años.

En la actualidad, los seis hijos del empresario tienen una participación igualitaria, aunque las hijas de su tercer matrimonio, Grace y Chloe, no tienen derecho a voto.

TCM celebra el 80 cumpleaños de Michael Douglas con el estreno de un documental

COLPISA

MADRID. El próximo miércoles Michael Douglas cumple 80 años, celebración a la que se suma el canal TCM dedicándole su programación. De esta manera se emitirán las películas 'The Game', 'Coma' o 'Un día de furia' y estrenará el documental 'Michael Douglas: más que un apellido', dirigido por Amine Mestari, en el que se repasa su carrera como actor y productor, así como su turbulenta vida personal, su adicción al alcohol y su enfermedad de cáncer de garganta.

El documental muestra cómo Douglas superó la etiqueta de ser hijo de un icono de Hollywood como Kirk Douglas, para convertirse él mismo en toda una leyenda. Desde muy joven demostró que tenía un olfato especial para elegir papeles y películas. En los años 70 protagonizó la serie de televisión 'Las calles de San Francisco', con lo que saltó a la fama.

Michael Douglas

Doble Oscar

Pero el verdadero golpe de Michael Douglas en el mundo del cine lo dió en 1975 cuando ganó como productor el Oscar a la mejor película por 'Alguien voló sobre el nido del cuco'. Continuó alternando producción e interpretación en películas como 'El síndrome de China', pero fue en 1984, cuando rodó 'Tras el corazón verde', cuando se convirtió definitivamente en una estrella.

Siguieron títulos como 'La guerra de los Rose', 'Atracción fatal', 'Wall Street' –por la que ganó el Oscar a mejor actor–, 'Instinto básico', 'Acoso', 'Traffic' o 'Cosas de familia', en la que también participó su padre.

HORÓSCOPO

ARIES 21 MAR - 20 ABR 

Sus palabras podrían ser malinterpretadas por su pareja. Escuche los consejos de los demás en cuanto a sus ahorros. Luche por su puesto de trabajo, pero con sosiego. Haga las comidas ligeras y procure caminar.

TAURO 21 ABR - 21 MAY 

La armonía amorosa ahora está presente en su vida. Por fin puede ahorrar ya que tiene sus deudas saldadas. Su buen hacer le lleva a dar cursos en su trabajo. Están atacando su autoestima y eso le disgusta mucho.

GÉMINIS 22 MAY - 21 JUN 

Es un día estupendo para disfrutarlo con su pareja. Con el dinero, siga los consejos de los entendidos. Va a conseguir sus metas profesionales. Haga realidad ese merecido y deseado descanso.

CÁNCER 22 JUN - 22 JUL 

Día propicio para las conquistas amorosas. Pida consejo antes de malgastar su dinero. Podría tener problemas con sus subordinados. Los dolores de cabeza encontrarán fácil alivio.

LEO 23 JUL - 23 AGO 

Ponga romanticismo en su vida. Le pueden proponer un negocio que le será beneficioso. Piénselo bien antes de aceptar ese trabajo. Sentirá ligeros dolores de cabeza.

VIRGO 24 AGO - 23 SEP 

Pida a su pareja que le ayude frente a las dificultades actuales. Está en un buen momento económico. Sus opciones profesionales se amplían. Ponga orden en su alimentación.

LIBRA 24 SEP - 23 OCT 

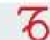
Su pareja está dispuesta a secundar todas sus ideas. Haga cuentas lo antes posible y se ahorrará disgustos. Tenga un poco de calma en el ámbito laboral. Salud excelente gracias a los ejercicios físicos.

ESCORPIO 24 OCT - 22 NOV 

Relaciones con los seres queridos muy reconfortantes. Una boda imprevista desequilibrará su presupuesto. Su responsabilidad hará que la productividad aumente. Su dieta alimenticia es caótica, cuídese.

SAGITARIO 23 NOV - 21 DIC 

Aunque es muy reflexivo, desmelénese un poco. Se gasta menos comiendo en casa. Este trabajo tan intenso es puntual. Aunque su estado físico sea bueno, no abandone el ejercicio.

CAPRICORNIO 22 DIC - 20 ENE 

Una actitud más sincera con su pareja les beneficiará. Aproveche las oportunidades que aparezcan de ganar dinero. Adelante con el arranque de esos proyectos laborales. Vaya al dentista si sigue con molestias en sus encías.

ACUARIO 21 ENE - 19 FEB 

Hoy, vuelve a creer en el amor. No se deje utilizar por un sablista cercano. Su nuevo nombramiento dará beneficios a su empresa. No se exceda con el tabaco, sus pulmones lo notarían.

PISCIS 20 FEB - 20 MAR 

Posibilidad de vivir una nueva aventura amorosa. Quiere hacer un gran negocio, pero no sea ingenuo. Oportunidad de concretar proyectos en su trabajo. Trate de comer menos chucherías.

HOY DESTACAMOS

Got Talent España

22.00 TELECINCO. Risto Mejide, Paula Echevarría, Tamara Falcó y Florentino Fernández continúan buscando el mejor talento en estas terceras 'Audiciones'. Una noche de magia, ilusión, adrenalina y humor que contará con la visita especial de un mago que ya estuvo en el programa pero que regresa para ver si se ha cumplido la premonición que realizó en su día. ¿Sorprenderá a los jueces?



'Torneo mil programas'
Pasapalabra

22.10 ANTENA 3. Tras perder en semifinales, Nacho Mangut y Javier Dávila se enfrentan en un duelo inédito en esta final de consolación del torneo. Jugarán por un premio de 30.000 euros y contarán con la ayuda de Eva Soriano, Eduardo Casanova, Edu Soto y Marta Hazas.

Nueva etapa
Informativos

15.00 TELECINCO. Tras la marcha de José Ribagorda, la periodista María Casado se incorpora al equipo de los informativos de Mediaset para presentar las ediciones del fin de semana junto a David Cantero, con quien formó pareja televisiva hace 16 años en TVE.



LA 1

6.00 Noticias 24 Horas
11.00 Audiencia abierta
11.30 Comando actualidad
12.20 Españoles en el mundo
13.55 D Corazón Crónica rosa y social con Anne Igartiburu y Jordi González
15.00 Telediario 1 Presentado por Lara Siscar e Igor Gómez. Incluye el tiempo y los deportes

16.00 Sesión de tarde 'Dos viejas amigas'. 2018. 90'

17.30 Sesión de tarde 'Un verano en el Lago de Garda'. 2022. 89'

19.00 Cine de barrio Con Inés Ballester. Incluye: -'Los chicos del Preu'. 1967. 88'

21.00 Telediario 2 Con Lara Siscar e Igor Gómez. Incluye el tiempo y los deportes
21.30 Informe semanal Reportajes de actualidad

22.05 Cine 'El último baile de Magic Mike'. 2023. 112' Mike, al borde de la ruina, acepta la oferta de una rica benefactora de llevar sus míticos y sensuales pasos de baile a una estirada producción teatral londinense. Calificación: Jóvenes

23.50 Cine: 'L'immensità'. 2022. 98'
1.20 Cine: 'Yo soy esa'. 1990. 91'
2.55 Noticias 24 Horas

LA 2

10.00 Agrosfera
10.40 Para todos La 2
11.15 Objetivo igualdad
11.30 En lengua de signos
12.05 Plano general
12.35 Mi familia en la mochila
13.00 Tendido cero
13.55 Documentales
15.30 Saber y ganar Concurso presentado por Jordi Hurtado

16.20 Grandes documentales
18.05 Panteras 'Lince ibérico. El gran felino mediterráneo'

18.35 Hundidos 'Cavour'
19.30 Los misterios de Hatshepsut, reina de Egipto Documental

20.20 Los trenes panorámicos de Escocia Documental

21.10 Mi casa flotante Con Mark Evans

22.05 El cine de La 2 'Otra ronda'. 2020. 116' Cuatro profesores se embarcan en un experimento sociológico en el que cada uno de ellos deberá mantener la tasa de alcohol en su cuerpo al mismo nivel en el día a día, para demostrar así que pueden mejorar en todos los aspectos de su vida. Calificación: Jóvenes

23.45 Festival de Cine de San Sebastián 2024 La actriz australiana Cate Blanchett recibe el Premio Donostia
0.05 La noche temática: 'Las páginas del terror'
1.55 Documentales

ANTENA 3

8.15 Los más
9.35 La Voz (rep.)
12.45 Cocina abierta de Karlos Arguiñano
13.50 La ruleta de la suerte Con Jorge Fernández
15.00 Antena 3 Noticias 1 Con Matías Prats y Mónica Carrillo
15.45 Deportes
15.55 El tiempo

16.00 Multicine 'Unidos por el pasado'. 2019. 83'

17.50 Multicine 'La jefa perfecta'. 2013. 85'

19.30 Multicine 'La animadora secreta'. 2019. 82'

21.00 Antena 3 Noticias 2 Con Matías Prats y Mónica Carrillo
21.45 Deportes
21.55 El tiempo

22.10 Pasapalabra: Torneo mil programas Edición especial en la que cuatro súper concursantes lucharán por un premio de 100.000 euros. Presenta Roberto Leal

2.20 The Game Show
3.05 Galería de coleccionista
4.05 VentaPrime
4.35 Minutos musicales

CUATRO

7.35 Volando voy
8.55 Pádel Pro TV
9.05 Volando voy
10.50 Viajeros Cuatro Incluye 'Planes Cuatro'
14.00 Noticias Cuatro Con Marta Reyero y Roberto Arce
14.55 El desmarque Actualidad deportiva
15.20 El tiempo

15.40 Home Cinema 'xXx: Reactivated'. 2017. 107'

17.50 Home Cinema 'Daylight (Pánico en el túnel)'. 1996. 114'

20.05 Noticias Cuatro Con Marta Reyero y Roberto Arce
20.55 El desmarque
21.10 El tiempo

21.20 First Dates Dating show presentado por Carlos Sobera

22.00 El Blockbuster 'Fast & Furious IX'. 2021. 142' Dom Toretto lleva una vida tranquila con Letty y su hijo pero saben que el peligro siempre acecha. Esta vez, esa amenaza obligará a Dom a enfrentarse a los pecados de su pasado. Calificación: Jóvenes

0.50 Cine Cuatro: 'Kill Chain'. 2019. 91'
2.30 The Game Show
3.10 En el punto de mira
5.20 Puro Cuatro

TELECINCO

8.20 Got Talent España
11.00 Más que coches
12.10 Got Talent: Momentazos
13.20 Socialité Crónica rosa y social con María Verdoy Antonio Santana
15.00 Informativos Telecinco Con David Cantero y María Casado
15.30 El desmarque
15.45 El tiempo

16.00 Fiesta Programa de actualidad social y entretenimiento presentado por Emma García

21.00 Informativos Telecinco Con David Cantero y María Casado
21.30 El desmarque
21.45 El tiempo

22.00 Got Talent España 'Audiciones' Talent presentado por Santi Millán junto a Risto Mejide, Tamara Falcó, Paula Echevarría y Florentino Fernández

1.10 Got Talen España: Momentazos
2.00 Gran Madrid Show
2.20 ¡Toma salami!

LA SEXTA

7.00 Zapeando Repaso especial a los mejores momentos de la semana
10.05 Equipo de investigación Reportajes presentados por Gloria Serra
14.00 laSexta Noticias 1 Informativo presentado por Cristina Villanueva
15.00 laSexta Deportes
15.15 laSexta Meteo 2

15.30 Cine 'Un día para morir'. 2022. 105'

17.45 MVT Take Away repaso especial a los mejores momentos del programa de Iñaki López y Cristina Pardo

20.00 laSexta Noticias 2 Con Cristina Villanueva. Incluye laSexta Meteo y laSexta Deportes

21.15 Sábado Clave Con Verónica Sanz

21.45 laSexta Xplica! Análisis y debate de la actualidad política con José Yélamo

1.45 Encarcelados
3.15 PokerStars Casino
3.55 PlayUzu Nights
4.45 Minutos musicales

LOS PROGRAMAS MÁS VISTOS

19.09.2024 Fuente Kantar Media



El hormiguero 3.0
Antena 3
2.117.000
(16,7%)

PROGRAMA	CANAL	ESPECT.	SHARE
La Revuelta	La 1	2.016.000	15,6%
Noticias 1	Antena 3	1.913.000	21,7%
Noticias 2	Antena 3	1.832.000	16,5%
La ruleta...	Antena 3	1.565.000	22,7%

SERIES Y 'STREAMING'

Agatha, ¿quién si no?



DISNEY+. Estreno de este spin-off de la serie de Marvel 'Bruja Escarlata y Visión' protagonizado por la bruja Agatha Herkness (Kathryn Hahn), que ahora se unirá a un misterioso adolescente gótico (Joe Lock) para recuperar los poderes que Wanda le arrebató.

DEPORTES

*Estos horarios pueden sufrir modificaciones

10.50 Motociclismo. Mundial Superbike: Superpole. *TDP*
12.30 Motociclismo. Mundial de MotoGP. GP Emilia-Romagna: Sábado al sprint. *DAZN*
14.00 Fútbol. LaLiga EA Sports: Valladolid-Real Sociedad. *DAZN*
14.00 Fórmula 1. GP de Singapur: Clasificación. *DAZN*
14.25 Fútbol sala. Copa del Mundo: Libia-España. *TDP*
16.15 Hockey patines. Mundial: Semifinal (M). *TDP*
16.15 Fútbol. LaLiga EA Sports: Osasuna-Las Palmas. *M+ LaLiga*
17.00 Snooker. Abierto de Inglaterra: 1/2. *Eurosport 1*
18.30 Baloncesto. Supercopa Endesa. 1ª semifinal: Real Madrid-Barça. *M+*
18.30 Fútbol. LaLiga EA Sports: Valencia-Girona. *DAZN*
18.55 Balonmano. L. Guerreras Iberdrola: Elche-Bera Bera. *TDP*
20.55 Hockey patines. Cpto. del Mundo: Final (F). *TDP*
21.00 Fútbol. LaLiga EA Sports: Real Madrid-Espanyol. *M+ LaLiga*
21.00 Fútbol. LaLiga HyperMotion: Zaragoza-Levante. *M+*
21.30 Baloncesto. Supercopa Endesa. 2ª semifinal: UCAM Murcia-Unicaja. *M+ Deportes*

POPULAR TV

09.00 Peque Popular: Emily y Alexander
09.30 Teología en un café
10.00 Comprometidos: Proyecto TEEN
10.30 Mundo Natural
11.00 Santa Misa
11.40 Caminando: Festividad de la Bien Aparecida
12.15 El silencio de un pueblo: Dobarganes (Vega de Liébana)
13.00 Voces
14.00 49 o más
14.30 Familiarizando: Inteligencia natural e inteligencia artificial
15.00 Guía Cinematográfica
16.00 Popular Cine: Colorado Jim
17.35 Popular Cine: Evasión o victoria (1981)
19.30 Cantabria de Cerca: Costa Quebrada
20.00 Pulso empresarial
20.30 Iglesia Nª Sra. de La Asunción de Torrelavega
20.55 Comentario del Evangelio
21.00 Salto Pasiego Fiestas Piélagos 2024
21.30 Cantabria de Cerca: Camino Escena Norte
22.00 Cine con Mayúsculas: El guateque (1968)
23.40 Guía Cinematográfica

MOVISTAR+

10.15 Spice Girls: el precio del éxito
12.40 Festival de Cine de San Sebastián Resumen diario
13.15 Concorde: la conquista del aire Serie documental
14.00 La hora de la naturaleza
15.00 Ilustres ignorantes: Bancos
15.35 Cine: 'Segundo premio'. 2024. 109'
17.20 El consultorio de Berto
17.50 DeportePlus+ Actualidad deportiva con Noemí de Miguel
18.10 Baloncesto (18.30) Supercopa Endesa. 1ª semifinal: Real Madrid-Barça (D)
20.30 DeportePlus+
20.55 Fútbol (21.00) LaLiga HyperMotion: Zaragoza-Levante
23.00 DeportePlus+
0.05 Festival de Cine de San Sebastián Resumen diario

TRECE

17.50 Cine: 'Más allá de la ley'. 1968. 90' **19.55** Cine: 'El día de la ira'. 1967. 95' **21.00** Cine: 'El ángel vengador'. 2007. 81' **22.05** Cine: 'Wyatt Earp'. 1994. 191' **1.20** Cine: 'The Stranger'. 2010. 87'

TELEDEPORTE

14.25 Fútbol sala. Copa del Mundo: libia-España (D) **16.15** Hockey patines. Mundial: Semifinal (M) **17.40** Motociclismo. Mundial Superbike (Cremonia, Italia) **18.55** Balonmano. Liga Guerreras Iberdrola: Elche-Bera Bera (D) **20.35** Automovilismo. Supercampeonato de España de Rallies: Villa de Llanes **20.55** Hockey patines. Cpto. del Mundo: Final (F) (D) **23.00** Estudio estadio (D)

GOL PLAY

18.15 Directo Gol tarde (D) **20.45** Minuto a minuto (D) **22.45** Directo Gol (D) **0.00** Tiempo extra (D)

FDF

17.05 El pueblo **18.40** La que se avecina **22.45** Cine: 'Johnny English: De nuevo en acción'. 2018. 88' **0.30** La que se avecina **2.25** The Game Show

DIVINITY

16.55 Chicago Med (maratón) **21.20** New Amsterdam **0.50** Chicago Med

BE MAD

15.55 Cine: 'Sinuhé, el egipcio'. 1954. 140' **18.40** Cine: 'Aeropuerto 75'. 1974. 107' **20.50** Cine: 'Aeropuerto 77'. 1977. 114' **22.50** Cine: 'Muerte bajo el sol'. 1982. 111' **1.00** Cine: 'Muerte en el Nilo'. 1978. 140'

MEGA

12.50 ¿Quién da más? **15.55** Pesadilla en la cocina (maratón) **2.25** Jokerbet

NOVA

15.45 La doctora Quinn (maratón) **21.45** La ley del amor **2.30** VIP Casino

NEOX

15.30 Cine: 'Esfera'. 1998. 134' **18.10** Cine: 'La máquina del tiempo'. 2002. 92' **20.00** Cine: 'Los pasajeros del tiempo'. 1979. 112' **22.00** Cine: 'Código fuente'. 2011. 87' **0.05** Cine: 'La fuga de Logan'. 1976. 120'

DMAX

16.00 Desmontando la historia **18.50** Control de carreteras **21.05** 091: Alerta Policía **1.50** Buscadores de fantasmas

PARAMOUNT NETWORK

15.30 Cine: 'Astérix y Obélix contra César'. 1999. 115' **17.40** Cine: 'Astérix y Obélix: Misión Cleopatra'. 2002. 107' **19.45** Cine: 'Astérix en los Juegos Olímpicos'. 2008. 116' **22.00** Cine: 'Astérix y Obélix: Al servicio de Su Majestad'. 2012. 109' **0.25** Cine: 'El Rey Escorpión: El libro de las almas'. 2018. 102'

LAS PELÍCULAS
AINARA FERNÁNDEZ

CLASIFICACIÓN: ●●● MUY BUENA ●● BUENA ● REGULAR ● MALA

Un día para morir	●	La Sexta	15.30
Esfera	●	Neox	15.30
xXx: Reactivated	●	Cuatro	15.40
Un verano en el lago de Garda	●	La 1	17.30
La jefa perfecta	●	Antena 3	17.50
Pánico en el túnel	●	Cuatro	17.50
La máquina del tiempo	●	Neox	18.10
Los pasajeros del tiempo	●●	Neox	20.00
Otra ronda	●●	La 2	22.00
Fast & Furious IX	●	Cuatro	22.00
Código Fuente	●●	Neox	22.00
El último baile de Magic Mike	●	La 1	22.05
Johnny English: De nuevo en acción	●	FDF	22.45
La fuga de Logan	●●	Neox	0.05



Otra ronda

Dinamarca/Suecia/Holanda. 2020. 116 m. Drama. Director: Thomas Vinterberg. Intérpretes: Mads Mikkelsen, Thomas Bo Larsen, Magnus Millang, Lars Ranthe, Susse Wold.

22.00 LA 2. Cuatro profesores de instituto se embarcan en un experimento sociológico en el que cada uno de ellos deberá mantener al mismo nivel, durante su vida diaria, la tasa de alcohol en su cuerpo. Ocho años después de la magnífica 'La caza', el cineasta Thomas Vinterberg y el siempre solvente Mads Mikkelsen colaboraban de nuevo en esta tragicomedia reconocida con el Oscar a mejor película de habla no inglesa, además de numerosos premios internacionales, que es una etílica mirada a la crisis de mediana de edad de cuatro amigos.

Fast & Furious IX

EE UU/Tail./Can. 2021. 142 m. Acción. Director: Justin Lin. Intérpretes: Vin Diesel, Michelle Rodríguez, Charlize Theron, Tyrese Gibson, Chris 'Ludacris' Bridges, John Cena.

22.00 CUATRO. Justin Lin ('Star Trek: Más allá') se ponía de nuevo detrás de las cámaras en esta novena entrega de la longeva franquicia que comenzó como estandarte del tunning y las carreras ilegales y ha terminado como otra de acción con impresionantes (e inverosímiles) efectos especiales, cochazos y un flojísimo argumento. Atención al regreso sorpresa.

Código Fuente

EE UU. 2011. 87 m. Ciencia-Ficción. Director: Duncan Jones. Intérpretes: Jake Gyllenhaal, Michelle Monaghan, Vera Farmiga, Jeffrey Wright.

22.00 NEOX. Después de su aclamada ópera prima, 'Moon', muchos esperaban el regreso de Duncan Jones y no defraudó: un sorprendente y frenético 'thriller' de ciencia-ficción que toma prestada la idea principal de 'Atrapado en el tiempo' (Harold Ramis, 1993), y que cuenta con un solvente elenco.

El último baile de Magic Mike

EE UU. 2023. 112 m. Drama. Director: Steven Soderbergh. Intérpretes: Channing Tatum, Salma Hayek, Alan Cox, Nancy Carroll, Christopher Villiers.

22.05 LA 1. A 'Magic' Mike Lane, que trabaja de barman en Florida, se le presenta una nueva oportunidad cuando una mujer le invita a acompañarla a Londres. Fallido cierre de la trilogía iniciada por Steven Soderbergh en 2012, cuya calidad ha ido descendiendo notablemente con el paso de los años. Solo se libra de la quema por las coreografías.

Johnny English: De nuevo en acción

RU/Fr./EE UU. 2018. 88 m. Comedia. Director: David Kerr. Intérpretes: Rowan Atkinson, Olga Kurylenko, Emma Thompson, Jake Lacy.

22.45 FDF. Tercera parte de las andanzas del peculiar espía británico, que debe ayudar a su país cuando un ciberataque revela la identidad de todos los agentes secretos en activo de Reino Unido. Rowan Atkinson (eterno Mr. Bean) se mete de nuevo en la piel de este personaje que continúa con su histrionismo y gestualidad, así que solamente gustará a sus incondicionales.


ami
vocento
Oficinas generales: Avenida de Parayas, 38. 39011 Santander. 942 35 40 00
Torrelavega: Jose María de Pereda, 41. 39300. 942 88 23 20
Apartado de Correos, 28. 39080, Santander.
Redacción: redaccion.dm@eldiariomontanes.es
Publicidad: publicidad.dm@eldiariomontanes.es
Atención al suscriptor: 942 94 80 09 (lunes a viernes de 9 a 14 h.)

El mejor amigo de China

Pionero. El gigante asiático reconoce al extremeño Marcelo Muñoz como Embajador de Amistad, título que solo tiene otro europeo, el fallecido Samaranch

JOSÉ ANTONIO GUERRERO


Marcelo Muñoz, de 89 años, en su casa de Madrid. ANTONIO LÓPEZ DÍAZ

Solo dos europeos ostentan el título de Embajador de Amistad del Pueblo Chino y ambos son españoles: el ya fallecido Juan Antonio Samaranch –al que China quiso agradecer sus esfuerzos para que el país tuviera sus Juegos Olímpicos en 2008– y el cacereño Marcelo Muñoz, un economista nacido hace 89 años en Jaraíz de la Vera y que hace unos días recibió la llamada de la embajada china para comunicarle su nombramiento, una noticia que acogió «honrado, feliz y con muchísima ilusión». Muñoz recibirá la alta distinción de manos del presidente Xi Jinping en una gala que se celebrará en Pekín el 11 de octubre enmarcada en el 75 aniversario de la proclamación de la República Popular China.

¿Pero qué ha hecho este inquieto extremeño para merecer un honor que los chinos reservan exclusivamente a sus amigos «más queridos»?

Marcelo lleva 46 años de relación comercial, intelectual y vital con China, y posiblemente sea uno de los europeos que mejor conoce los entresijos políticos del Gran Dragón, así como su cultura, su historia y su economía. Fue el primer español en abrir una oficina comercial en China en 1978 y desde entonces ha realizado 130 viajes allí, ha vivido seis años en aquellas lejanas tierras que ha recorrido varias veces (conoce más de un centenar de ciudades) y ha introducido en China a 150 empresas españolas. Paralelamente ha escrito cuatro libros sobre China, es cofundador de la Asociación Cátedra China –un laboratorio de ideas que nació en 2012 como espacio de diálogo entre España y China e integrado por intelectuales, empresarios y expertos de ambos países– y preside la Fundación Cátedra China, de reciente creación.

Marcelo, que además de economista es filósofo, aterrizó en Pekín a finales de los 70 al calor de la política aperturista que iniciaba el entonces presidente Deng Xiaoping para alentar las inversiones extranjeras. «Él hablaba de apertura y nosotros nos lo creímos», recuerda Muñoz, que vio una oportunidad en el sector del comercio exterior que en aquella España posfranquista andaba en pañales. Creó Incoteco, una consultora para abrir mercado en China a las firmas españolas. «Llamaba a las empresas para contárselo y salían corriendo, jajaja. '¿Negocios con la China comunista?', me decían». Pero hubo compañías (Repsol o Cepsa) que sí vieron la oportunidad, aceptaron los servicios de este pionero... y acertaron.

Marcelo ha sido testigo de la asombrosa transformación de China en estas últimas cuatro décadas

Marcelo ha sido testigo de la asombrosa transformación de China en estas últimas cuatro décadas en las que ha pasado de ser la potencia 120 del mundo a la segunda. «Creo que no hay ningún español ni europeo que tengan esa experiencia tan directa y continuada», apunta un poco dolido (aunque no lo dice) por el silencio del Gobierno de Sánchez ante su nombramiento. Solo se arrepiente de no haber aprendido «bien» el mandarín, que chapurrea como para poder agradecer al discreto Xi la medalla que le entregará el día 11 y «que pone la guinda a una vida dedicada a China».

A LA ÚLTIMA

¡Ocúpate de España!

ROSA PALO



Una, que se pasa las horas dejándose las yemas de los dedos en las teclas para juntar sujeto y predicado con un mínimo de fuste, reconoce el talento natural nada más verlo. Por eso, cuando llega ella y consigue una sentencia demoledora sin más esfuerzo que el de dejar salir las palabras por su boca, servidora se postra de hinojos.

Ella es Isabel Pantoja. La tonadillera, exviuda de España y actual madre en excedencia, lleva años deleitándonos con frases para la posteridad, para estampar en camisetas y hasta para grabar en lápidas: desde «¡Cómprate una vida!» hasta «Los cañones, a mi persona» pasando por «Todo esto es mi casa», «¡No me vas a grabar más!» y «Dientes, dientes, que es lo que les jode». Perlas como puños.

Pues Pantoja lo ha vuelto a hacer. Altiva, con el pelo negro zaíno estiradísimo y esos ojos que tanto han visto ocultos tras las perennes gafas XXL, ha llegado a Tenerife para dar un concierto y, mientras hacía el paseíllo hasta el coche parapeteada por una buena mujer y dos hombres de negro, se ha topado con una periodista de guardia que le ha mentado a sus retoños, esos con los que no se trata y que, con razón o sin ella, la han puesto como un pingo en platós y revistas.

Pantoja ha aguantado el tipo hasta que se ha hartado. Entonces, le ha pegado un manotazo a la alcachofa y ha estallado: «¡Cállate ya, imbécil! ¡Ocúpate de España!», le ha soltado a la periodista, que ha visto cómo el rubio le bajaba dos tonos del susto. ¿Es la diva una maleducada? Mucho. Pero, sin querer, ha encontrado la frase perfecta para echársela en cara a más de un político, a ver si así se ocupan de lo importante, que es lo nuestro, y no de lo suyo. Quién escribiera como Pantoja sentencia.

EL DIARIO MONTAÑÉS Sábado, 21.09.24 Nº 809

CANTABRIA EN LA MESA 15 años

El restaurante de la semana. El Serbal, en El Sardinero, bajo la dirección de Rafael Prieto P5

Elvira Abascal. La jefa de sala y sumiller de El Nuevo Molino será la Vinatera 2024 en la Fiesta de la Vendimia de Liébana en Potes P17



Flora. Hoy y mañana, en el Mercado de Sarón, Festival de alimentos fermentados P14

FOTOGRAFÍA I.A.

Producto y consumidor, a debate

El próximo martes, en la Universidad Europea del Atlántico, se celebra la VIII edición del Foro Agroalimentario de Cantabria. En dos ponencias y en otras tantas mesas redondas se analizarán, de la mano de expertos, los vínculos entre alimentos y clientes, las tendencias y la evolución del mercado P. 2-4

El productor ante el cliente, una relación en constante evolución

El VIII Foro Agroalimentario de Cantabria se celebrará el próximo martes, 24 de septiembre, en el salón de actos de UNEAtlántico



JOSÉ LUIS PÉREZ



Una imagen de la pasada edición. JAVIER COTERA

Cada año por estas fechas, El Diario Montañés organiza el Foro Agroalimentario de Cantabria que en esta ocasión cumple su octava edición en la que se analizarán, de la mano de expertos ponentes, las claves para entender la relación entre el producto –y por extensión el productor agroalimentario, ya sea artesano o industrial– y el consumidor –ya sea en el hogar o fuera–. En las dos ponencias programadas se profundizará en los vínculos entre ambas partes, en las tendencias que marcan la actividad de la distribución en estos momentos y en el análisis de los mercados, en los que existe una cierta preocupación por la caída del consumo de alimentos y bebidas. La inflación ha hundido el consumo al nivel más bajo en 20 años. La venta de alimentos y bebidas en nuestro país cayó en el último año un 0,4% el año en términos de volumen, pero el gasto subió un 9,6%.

Esto pone de manifiesto que si hay algo claro más allá de teorías, previsiones y sesudos análisis es que la relación producto/consumidor está en constante evolución y está influida por múltiples factores geopolíticos y económicos que se escapan a pequeña escala.

El precio medio de los alimentos y bebidas subió, en concreto, un 10,1%, hasta 3,01 euros kg/litro.

La jornada se celebrará el próximo martes, 24 de septiembre, en el salón de actos de la Universidad del Atlántico entre las 9.30 y las 13.30 horas. El acceso al foro es libre y gratuito, simplemente hay que inscribirse en la web: **https://eventos.eldiariomontanes.es/event/20240924-viii-foro-agroalimentario-cantabria/**

El Foro está organizado desde Cantabria en la Mesa, el suplemento de gastronomía y agroalimentación de El Diario Montañés, con 15 años de trayectoria, y cuenta con el patrocinio de la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Cantabria; de la Oficina de Calidad Alimentaria (Odeca); del Foro Interalimentario; de Mercadona y de Grupo Consorcio.

TÍTULO DEL FORO

Los ponentes abordarán las claves sobre 'Producto y consumidor: vínculos, tendencias y mercados'

OCTAVA EDICIÓN

Este evento pone el foco en las estrategias y fórmulas de éxito que el productor agroalimentario puede aplicar para conseguir fidelizar al cliente

En esta edición, el Foro se articula en torno a dos ponencias marco, y a cada una de ellas le seguirá una mesa redonda en la que participarán dos expertos más en cada una. A media mañana se realizará una pausa de veinte minutos para que los asistentes puedan tomar un café.

Programa

El Foro comenzará a las 9.30 h. y, tras la bienvenida, tomará la palabra en calidad de anfitrión Rubén Calderón, rector de la Universidad Europea del Atlántico en cuyos planes de estudio hay cuatro titulaciones relacionadas con el ámbito de la agroalimentación, la gastronomía, las industrias alimentarias y la nutrición.

Acto seguido tomará la palabra María Jesús Susinos, consejera de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación de Gobierno de Cantabria, un departamento estrechamente vinculado a estos temas. Sin ir más lejos, la nueva consejera ayer mantuvo una primera reunión de contacto con los representantes del sector agrario y ganadero y se puso a su disposición para atender sus preocupaciones y demandas. Puso énfasis en la importancia estratégica del sector primario en un proyecto de región que «apuesta por mantener nuestro patrimonio medioambiental, obtener productos de primera calidad o fijar población en el medio rural».

A las 9.45 h. está programada la primera ponencia, que correrá a cargo de Víctor Yuste, director general del Foro Interalimentario.


Víctor Yuste. DM


Leyre Arce. DM



Jacobo Alonso. DM


Rafael Piñero. DM


Antonio Nieto. DM


José María Alonso. DM

Yuste, un habitual en este foro, está considerado uno de los mayores expertos y conocedores de las tendencias de los mercados de la distribución alimentaria. Desde su posición, tiene la oportunidad de contrastar con las instituciones, con los grandes y pequeños productores, con la distribución y con los consumidores. Su ponencia se titula: 'Nuevos estilos de vida, compradores diferentes en un mercado global'.

En torno a las 10.30 h. comenzará la primera de las mesas redondas. Esta aborda 'Casos de éxito: Estrategias empresariales, entre la tradición y la innovación' y en la misma, además del propio Víctor Yuste, participarán dos representantes de sendas entidades agroalimentarias muy representativas. Por una lado, participará Jacobo Alonso, director general de AgroCantabria, la principal cooperativa de la región, con cerca de un millar de productores y algo más de dos mil socios. Su participación en el mercado con la leche y la carne de Cantabria, así como de los piensos es clave.

Le acompañará en esta mesa Leyre Arce, integrante del departamento de Marketing de Grupo Consorcio, una empresa líder en el mercado de conservas y semiconservas de anchoas, bonito del norte y atún claro de alta calidad. Con sede en Santoña, Consorcio es la primera y única empresa de la región en contar el sello BCorp, promoviendo un compromiso con la pesca sostenible y manteniendo las técnicas artesanales heredadas de los maestros conserveros. Con más de mil empleados entre las fábricas de España y Perú, el 59% de sus ventas se destinan a exportación.

Del mar a la mesa

Tras el descanso, entre las 11.10 y 11.25 h., intervendrá Rafael Piñero Scapachini, director Relaciones Externas sector pesquero en Mercadona con una ponencia titulada 'Del mar a la mesa. Nuevas tendencias de consumo'.

A su ponencia le seguirá, en torno a las 12.10 h., una mesa redonda titulada 'Marketing y comunicación en el ámbito agroalimentario' en la que participarán Antonio Nieto y José María Alonso.

Nieto es gerente de Pesca España, una asociación formada por algunas de las más importantes organizaciones de productores pesqueros del país, que ponen a disposición de los consumidores la proteína animal más saludable y sostenible que existe: el pescado y el marisco. Pesca España nació para defender la pesca por su valor nacional como motor económico, como tradición, como elemento fundamental de una dieta saludable. Su objetivo es incentivar el consumo de los productos pesqueros salvajes españoles, así como su difusión, defensa y promoción por su calidad y valores nutricionales altamente saludables. Está reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como Asociación de Organizaciones de Productores de ámbito nacional.

Por su parte, José María Alonso es farmacéutico de profesión, cuyo ejercicio dejó apartado para desarrollar Quesoba, una quesería artesanal que ha crecido exponencialmente en los últimos años. La diversificación le ha llevado a tener una piara de cerdos celtas, así como a estar al frente de tiendas en tres mercados (San Miguel en Madrid, del Este en Santander y de Puertochico, próximamente, también en Santander). Forma parte de Acequeso y su capacidad de interlocución le llevó a ser elegido presidente de Quered (Red Española de Queserías de Campo y Artesanas).

En torno a las 13.20 horas está prevista la clausura del foro, no sin antes elevar a públicas unas conclusiones.

«La sostenibilidad gana peso en un consumidor que valora cada vez más temas como el origen»

Rafael Piñero Dir. de Relaciones Externas del sector pesquero en Mercadona Su ponencia del martes lleva por título 'Del mar a la mesa. Nuevas tendencias de consumo'



SARAY CEBALLOS



Rafael Piñero Scapachini. DM

En una sociedad «con el ritmo de vida acelerado», en la que «la sostenibilidad cada vez importa más», y donde el consumo de productos del mar «ha disminuido significativamente», son muchos los retos y las oportunidades que «tanto el sector primario y el transformador, como la distribución» deben abordar para revertir esa situación. Sobre todos ellos profundizará el próximo martes, en el VIII Foro Agroalimentario de Cantabria, Rafael Piñero, director de Relaciones Externas del sector pesquero en Mercadona, en su ponencia 'Del mar a la mesa. Nuevas tendencias de consumo'. Un reto conjunto, el de «reenamorar al consumidor», porque no podemos olvidar que «entre todos formamos una cadena donde todos los eslabones somos fundamentales».

–Haciendo alusión al nombre de su ponencia, ¿hacia dónde se dirigen las nuevas tendencias de consumo en el sector pesquero?

–Los hábitos de consumo de pescado en España están experimentando varios cambios en los últimos años debido a una combinación de factores económicos, sociales y culturales. Con el ritmo de vida acelerado, los consumidores buscan cada vez más opciones de productos del mar que sean fáciles y rápidos de preparar. La tendencia actual está marcada por la falta de tiempo, la necesidad de rapidez de la preparación y la facilidad a la hora de consumir el pescado. Cada vez más el cliente opta por la conveniencia, por formatos que ofrezcan el pescado limpio, envasado y listo para consumir. Cuanto más 'se le acerque a la boca' el producto al cliente, mejor. Realmente esta ponencia se podría haber denominado también 'De la mesa al mar', pues el consumidor final es el faro de toda la cadena pesquera, hacia él nos debemos enfocar todos sus eslabones.

–¿Apuesta más el consumidor por los productos del mar?

–Desgraciadamente, el consumo de productos pesqueros dentro del hogar ha disminuido significativamente y de forma progresiva en los últimos años, alcanzando sus niveles más bajos en 2023. Según los últimos datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en su informe del Consumo Alimentario en España 2023, el consumo de pescado ha pasado de los más de 24 kg per cápita en 2015 a los 18,56 kg en 2023. Cada vez se consume menos pescado. Toda la cadena y las administraciones implicadas, tenemos que seguir comunicando sus bondades y beneficios nutricionales, que son muchos, para reenamorar al consumidor y revertir esta situación. Tanto en fresco como en congelado el pescado es un producto de alta calidad y saludable.

–¿Cómo afecta la inflación a este consumo?

–La inflación y los altos precios desde luego no favorecen el consumo en términos generales. En tiempos de inflación, el ahorro y el recorte de gastos adquiere mayor protagonismo en las decisiones de compra del consumidor y esto acaba repercutiendo en el consumo. En el caso del pescado, erróneamente hay una percepción generalizada de que es caro, cuando lo cierto es que hay especies adaptadas a todos los bolsillos. Por ello, nos sumamos a la reivindicación del sector de que se elimine o rebaje el IVA a los productos pesqueros y acuícolas, ya que repercutiría positivamente para impulsar su consumo.

–¿Se han modificado los hábitos de consumo hacia productos responsables y sostenibles?

–La sostenibilidad claramente no es el factor principal de compra, aunque sí que es cada vez más importante para un tipo de consumidor que valora cada vez más aspectos como el origen, la sostenibilidad o la producción responsable. Las empresas llevamos años trabajando intensamente por la sostenibilidad del sector. En la actualidad seguimos avanzando para adaptarnos y satisfacer nuevas demandas con más innovación y desarrollo de productos cada vez más saludables y sostenibles, que reduzcan el impacto ambiental y social en toda su cadena. Aquellas propuestas sostenibles y adaptadas a las necesidades del consumidor serán las que atraigan y fidelicen a unos clientes cada vez más conscientes del impacto de sus decisiones de consumo.

PRECIO

«En el caso del pescado, erróneamente hay una percepción generalizada de que es caro, cuando hay especies adaptadas a todos los bolsillos»

CONSUMO

«Cada vez se consume menos productos pesqueros. Tenemos que seguir comunicando sus bondades y beneficios nutricionales para revertir esta situación»

–¿Se orientan las políticas de compra de las grandes cadenas hacia esa garantía por la sostenibilidad en los productos del mar?

–Las políticas de compra de la distribución están orientándose cada vez más hacia la sostenibilidad en los productos del mar. Estamos muy comprometidos contra la sobrepesca o la degradación de los ecosistemas marinos, trabajando en prácticas más responsables. En nuestro caso, fomentamos una colaboración directa entre la cadena de suministro y Mercadona para aumentar los criterios de sostenibilidad tanto en el ámbito de la pesca extractiva como en el de la acuicultura. De este modo, es posible garantizar el cumplimiento de diversas prácticas sostenibles, como por ejemplo la eliminación del surtido de especies amenazadas o en peligro de extinción o el aseguramiento de la trazabilidad desde el origen hasta la venta.

–¿Qué tipo de exigencias se les requiere a los proveedores?

–Mercadona trabaja con sus interproveedores especialistas a través de su compromiso de compra de productos de la pesca y de unas pautas de conducta ética de proveedor que incluye medidas de promoción y protección de la sostenibilidad en la cadena de suministro. Como muestra, todos los interproveedores especialistas de acuicultura de Mercadona están certificados en estándares de sostenibilidad reconocidos internacionalmente que evalúan sus procesos y avalan los aspectos medioambientales, sociales y de seguridad alimentaria asociados a su actividad. Dentro de nuestro modelo, para nosotros es fundamental que sean grandes especialistas, que dominen su materia prima, y que podamos crecer y planificar juntos.

–¿Cuál es el peso que tiene el etiquetado en este nuevo presente?

–La trazabilidad se ha convertido en un componente clave en las políticas de sostenibilidad de los productos del mar. Es por ello que el etiquetado desempeña un papel crucial, ya que proporciona información clave tanto a los consumidores como a los minoristas sobre el origen, las prácticas de producción y la sostenibilidad del producto lo que permite garantizar que los productos puedan rastrearse a lo largo de toda la cadena de suministro para verificar su origen y cumplimiento de la legislación vigente. Seguimos avanzando y aprendiendo en este terreno.

–¿Se profundizará en estas cuestiones en su ponencia del próximo martes?

–Sin duda comentaremos todas estas cuestiones con mayor profundidad, haciendo un repaso de la foto actual del consumo de productos del mar en España, analizando las causas de su descenso y viendo los retos y oportunidades que se presentan tanto para el sector primario y el transformador, como para la distribución para revertir esta situación. Esto es un reto conjunto, ya que entre todos formamos una cadena donde todos los eslabones somos fundamentales.

RESTAURANTE EL SERBAL
SANTANDER

Avenida Manuel García Lago, 1E
El Sardinero (Santander)
Teléfono: 942 22 25 15.

Propietario, director y sumiller: Rafael Prieto Miguélez.
Inaugurado: 1999. Desde julio de 2021, en esta nueva ubicación.
Jefe de cocina: Nacho Maese.
Jefe de sala: Ramón Pimentel.
Estilo de cocina: De mercado, con toques creativos.
Menú gastronómico: 74 € (con maridaje 20 € más).
Menú degustación: 96 € (con maridaje, 36 € más. Y con maridaje de grandes vinos, 56 € más).
Menú Dom Perignon: 112 €+276 € con Dom Perignon Vintage y +86€ con Möet Chandon Vintage.
Capacidad: Unos 40 comensales.
Cerrado: Domingo y martes noche y lunes todo el día.
Bodega: Más de 1.200 referencias.
Café: Dromedario.
Aparcamiento: Sí.
Distinciones: Una estrella Michelin desde 2003.


Nacho Maese, Rafael Prieto y Ramón Pimentel. DM


Bonito y pesto de pistacho.


Setas a la brasa y jugo de alubias.


Gamba de Huelva y calabaza.


Merluza.

El Serbal. La doble mirada al plato y al Cantábrico

El restaurante de la semana. El tándem formado por Rafael Prieto y Nacho Maese ofrece una cocina de autor


Helado de lichi.

JOSÉ LUIS PÉREZ

La experiencia gastronómica en El Serbal permite a los sentidos disfrutar por partida doble: por un lado, con los delicados bocados que llegan a la mesa desde la cocina que dirige desde hace aproximadamente un año el joven malagueño Ignacio Maese; y, por otro lado, con las vistas de la playa del Sardinero y del litoral cantábrico que 'regala' este restaurante dirigido por Rafael Prieto, cuyo origen en 1999 en la ubicación de la calle Andrés del Río ya forma parte de la historia.

Hace algo más de tres años, El Serbal se trasladó a El Sardinero, renovó su estrella y bajo la dirección de su único propietario ha superado al gafe que sobrevolaba sobre este edificio. «Ha sido una decisión empresarial muy acertada», comenta Rafael Prieto al tiempo que recuerda que «este local tuvo seis negocios en ocho años».

Prieto comenzó en la hostelería con 16 años y paso a paso ha forjado en grupo empresarial que tiene bajo El Serbal las marcas Querida Mar, en el mismo edificio del Sardinero, y Querida Margarita, en la ubicación primigenia del restaurante laureado. Además de dirigir el negocio, Rafael Prieto está al frente de la sala, bien secundado por Ramón Pimentel, y de una excelsa bodega, con más de 1.200 referencias nacionales e internacionales.

> El restaurante ya ha cumplido tres años en su nueva ubicación en El Sardinero. Rafael Prieto afirma que «ha sido una decisión empresarial muy acertada»

Entre los fogones, Nacho Maese asumió la responsabilidad tras la salida de José Ramón Bustamante. Su sintonía con Prieto se plasma en una oferta original, sutil, cosmopolita y apegada al producto de mercado, pero sin renunciar a las mejores materias primas indiferentemente de su procedencia.

Tres menús

El restaurante mantiene la carta y tres menús degustación, para los que hay diferentes opciones de maridaje a partir de la experiencia del propio Prieto.

En esta ocasión se degustaron algunas especialidades que están presente en los menús. Todo arranca con la selección de panes, con dos aceites y con los aperitivos presentados al centro en un soporte con forma de viña: sopa de maíz con bocarte; hoja de berenjena con aceituna deshidratada; brioche con steak tartar de vaca tudanca; y crocante de maíz con queso parmesano y anchoa.

Uno de los entrantes destacados de esta temporada ha sido el bonito marinado sobre una base de pesto de pistacho con un aire marino y alga. No menos interesante es el plato de setas a la brasa con un jugo de alubias y mantequilla tostada.

La gamba de Huelva se acompaña de un gel de papaya, una crema de calabaza, un gazpachuelo y dados de calabaza encurtidos.

El pescado se ofrece a partir de lo mejor que se ha adquirido en el día, frescura asegurada. En este caso se ha presentado un lomo de merluza, limpio, con un toque de plancha y terminado al horno de vapor. Y para la guarnición, matices y elegancia: salsa de ajo, puré de coliflor, lechuga marina, puntos de miso y flor de ajo.

Postres

El helado y crema de queso con membrillo y oblea especiada es posiblemente la especialidad de la casa, pero hay más opciones interesantes como el refrescante helado de lichi sobre una base de bizcocho de chocolate rosa, sopa de frambuesa, crujiente de frambuesa y un toque ligeramtente picante. Otra rica propuesta es la manzana asada al palo cortado con chantilly de maíz, tofe de haba tonka, gel de pera, sorbete de manzana y zumo de tamarindo.

JOSÉ LUIS PÉREZ

Un asador marinero a la orilla de la bahía

La Caseta de Bombas. El restaurante, enclavado en un edificio histórico y junto al dique de Gamazo, forma parte del Grupo Deluz que dirigen los hermanos Zamora

RESTAURANTE LA CASETA DE BOMBAS SANTANDER

Gamazo. Santander.
Teléfono: 942 74 26 68.

Propietarios: Familia Zamora Gorbeña. Grupo Deluz.
Inaugurado: 2017.
Dirección: Carlos Zamora.
Cocina: Equipo de cocina.
Sala: Equipo de sala.
Estilo de cocina: Tradicional.
Precio medio: 50-60 €.
Menús: Para grupos, desde 45 €.
Capacidad: Unos cien comensales.
Terraza: Sí.
Horario: De 12.30 a 00.00, salvo lunes y martes (cierra de 16.30 a 20 h.).
Cierra: Ningún día.
Aparcamiento: Castelar y zona MMC.

Cada emplazamiento de los restaurantes del Grupo Deluz tiene su encanto pero este de La Caseta de Bombas, junto al dique de Gamazo, entronca directamente con la historia marinera de la ciudad. Ubicada junto al Palacio de Festivales, a orillas de la bahía, La Caseta de Bombas ha sido impregnada por sus responsables, los hermanos Carlos y Lucía Zamora, por una cocina de corte marinero, donde la brasa tienen un importante protagonismo, pero donde también tienen cabida otras especialidades, siempre partiendo de una base común: la selección de la materia prima y la complicidad con los productores.

En la carta de este restaurante el cliente encontrará un amplio abanico de opciones, tanto para elegir un plato principal como para compartir un ameno picoteo. Las recetas clásicas de la casa son las albóndigas en salsa rubia, la gran caldereta marinera, los macarrones con chorizo de cerdo salvaje y salsa de tomate casera o las albóndigas de bonito del norte.

Para comenzar, una buena recomendación son sus fritos y verduras. Las patatas bravas, las rabas de peludín, unas jugosas y crujientes croquetas de marisco y los tacos de pez de roca empanados. En el capítulo de verduras, las hay que se preparan a la brasa y al wok; otras están presentes en los rollitos de berenjena a la brasa, en los pimientos de Padrón, en la escalivada, en las rabas de calabacín y berenjena...

Y si se quiere empezar con un arroz, hay dos opciones, uno de elaborado con nueve tipos de verduras diferentes y otro marinero, con tacos de calamar a la brasa y ali oli.


Exterior de la Caseta de Bombas. DM


Interior diáfano del restaurante. DM

Para probar 'cosas diferentes' hay un capítulo específico en la carta: chistorra a la brasa, raclete cántabra-suiza con cinco quesos fundidos, provolone pasiego y la tabla de seis quesos de pastores, con una selección de Cantabria y la presencia de Quesos y besos, mejor queso de mundo 2022.

No faltan las anchoas, la ensaladilla rusa, el salpicón de rape y el tomate presentado hasta de tres modos diferentes. Otra opción para tomar algo más ligero son las ensaladas, tanto la olímpica como la duna de Zaera.

En pescados, la carta es muy ilustrativa con dibujos y descripciones. En esta caso la lonja manda y solo se prepara lo que entra en el día. En carne, manda la ternera ecológica de Cantabria –de Siete Valles de Montaña–, tanto en formato chuleta/entrecot, solomillo, churrasco o tiras finas como en las hamburguesas 'olímpicas', todas, hasta ocho diferentes, con nombres de barcos de vela. También hay cerdo de caserío (solomillo) procedente de una cooperativa del País Vasco.

De postre, destacan el cheesecake pasiego, el crumble de manzanas asadas y los helados caseros.


Coquetas de marisco, bien crujientes. DM


Arroz marinero con tacos de calamar a la brasa y ali oli. DM


Taquitos de pez de roca empanados. DM


Plato del día, lentejas con morcilla y chorizo. DM


Mejillones en salsa con un sutil toque picante. DM

RESTAURANTE ROCAMAR
EL SARDINERO

C/ Panamá nº 2.
El Sardinero (Santander).
Teléfono: 942 290962.

Propietarios: Nicolás Martínez y Gúmer Fernández.
Inaugurado: Semana Santa 2022.
Encargado: Javier Ojeda.
Jefa de cocina: Mª Teresa Muñiz.
Cocina: Montse Cabrera.
Estilo de cocina: Tradicional.
Precio medio: 25-30 €.
Plato del día: 8 €. Fin de semana, 15 € (cocido montañés y lebaniego).
Capacidad: 60 comensales.
Terraza: Con unas 48 plazas.
Horario: De 8 a 00.00 h. (fines de semana hasta las 3.00 h.).
Cierra: Ningún día.
Café: Dromedario.
Aparcamiento: Sí.

Una propuesta plural con sabores tradicionales

Rocamar. Tras la reforma del comedor en la planta inferior, el negocio ha ganado en confort y la cocina en matices

JOSÉ LUIS PÉREZ

El segundo año de esta nueva etapa de Rocamar, en el que se afrontó la reforma integral del salón que se ubica en la planta inferior –un espacio también recurrente para ver el fútbol y celebraciones en grupo–, este bar-restaurante ubicado en El Sardinero, en concreto en la histórica calle Panamá, se ha consolidado. Y en gran medida, la clave está en una cocina de corte tradicional, 'apta para todos los públicos', sin sofisticaciones ni 'inventos': se trata de ofrecer lo que público demanda. Otra de las claves es la localización, a escasos metros de las playas y en el centro neurálgico del Sardinero. Sus responsables, Nico y Gúmer, no ocultan su satisfacción por la buena marcha de Rocamar, así como por haber conseguido un público fiel que repite más allá de momentos puntuales de la temporada fuerte.

Tras el verano, hay que destacar la propuesta del plato del día, que de lunes a viernes consiste en un plato de cuchara por ocho euros. En esta ocasión se degustaron unas ricas lentejas, bien guisadas con su morcilla y chorizo. Los fines de semana, el precio sube a 15 euros, pero ello se debe a que se alternan el cocido montañés y el lebaniego.


Nico y Gúmer, propietarios. DM


Torrija de sobao de Casa El Macho. DM

Picoteo, hamburguesas y más...

La carta de Rocamar es generosa y muy plural abarcando desde media docena de ensaladas a una treintena de raciones de todo tipo, entre las que hay que destacar las rabas, las croquetas, el pulpo a la gallega y a la plancha, los mejillones en salsa, los chipirones las gambas, la morcilla de Burgos o los callos caseros.

Además, hay media docena de hamburguesas con entre 150 y 200 gr de carne de vacuno y en un caso de pollo. Entre las diferentes guarniciones, las que más demanda tienen son la Campera y la Ranchera. La oferta crece con los perritos, los bocadillos –ideales para ir a la playa–, los sándwiches, las sartenes y los platos combinados. Entre éstos, los cachopos de jamón ibérico o de cecina con queso también concentran las peticiones del cliente.

Postres con sello de El Macho

Los dulces con materia prima de Casa El Macho son otra especialidad de la casa. Merece la pena probar la torrija de sobao, la tarta de sobao o la quesada.

Santander: Calle Joaquín Costa 43. **Teléfono:** 942 282 009

GASTROBAR COSTA 43

Una década de picoteo

Los pinchos, con una docena de elaboraciones, siguen encabezando la propuesta del establecimiento, tanto en barra como en terraza, acompañados de una amplia selección de vinos. Abierto en horario ininterrumpido, todos los días a partir de las 12, sigue ofreciendo una carta muy variada, con opciones para todos los gustos y bolsillos: ensaladas, verduras, pasta, amplia selección de raciones para comer o picar, guisos de siempre y una carta de siete hamburguesas con panes de colores.



Santander: Avenida Pedro San Martín 4. **Teléfono:** 942 330 109

LAURY

Excelente, desde 1971

Los vermuts, las rabas y los pescados como el machote o rodaballo son un clásico en el Laury. También las carnes de vacuno bien infiltradas con cortes premium de vaca pinta, limusina y rubia gallega que se cocinan a la brasa de carbón vegetal, también el cabrito lechal o las chuletillas. A estas se suman los arroces por encargo –con almejas, marinero, con carrilleras y setas, negro con calamares...–. Otros platos dignos de mención son los callos, las carrilleras y el rabo, los bocartes rebozados, las rabas y los pimientos rellenos.



Puente Viesgo: Calle Manuel Pérez Mazo. **Teléfono:** 942 598 061 y 659 158 681

GRAN HOTEL BALNEARIO DE PUENTE VIESGO

Una experiencia inolvidable

Este gran complejo sigue ofreciendo los mejores servicios a sus clientes: tratamientos, gastronomía y Templo del Agua. Por 48 euros se puede disfrutar del menú degustación o menú Termal diario (32,50 €); pescados de lonja, arroces, platos Vegetalíssimo y una amplia bodega con vinos de todas las DO, incluida la IGP Vinos de la Tierra Costa de Cantabria y Liébana. A los pies del Monte Castillo, la cafetería El Parque abre todos los días para ofrecer desayunos, meriendas, picoteo... ¡y su famoso chocolate con churros!



Carandía de Piélagos: Barrio La Macorra 10. **Teléfono:** 942 571 401

TABERNA L'ARGOLLA

Amplia carta y nuevos sándwiches

Entre Vargas y Renedo, funciona en Carandía esta antigua casa de comidas reconvertida en taberna con estilo propio, que ofrece a los clientes una amplia carta con ensaladas variadas, embutidos y quesos, raciones (mollejas, rabas, pulpo, zamburiñas, anchoas Angelachu...), tostas, tacos, huevos con patatas y revueltos. También lechazo asado, chuletón y cocido montañés. Nueva hamburguesa con mermelada de bacon, cebolla crispy y queso cheddar; y nuevo sándwich brioche con crujiente de setas, salsa de mostaza.

Santander: Calle Hernán Cortés 3. **Teléfono:** 942 228 273

MESÓN LOS ARCOS

Tradición montañesa en la mesa

Este clásico ofrece un solicitado menú diario –o de fin de semana– pero especialmente recomendables son los platos de cuchara como el cocido montañés y el lebaniego, la fabada, las carnes y los pescados del día, así como la gran variedad de raciones y picoteo (rabas, pulpo, mollejas, callos caseros, caracoles), sartenes y postres. Dispone de servicio de cafetería y terraza bajo los arcos. Agradable terraza cubierta en los pórticos donde también se puede tomar chocolate con churros, toda una especialidad.



Santander: Calle Cádiz 22. **Teléfono:** 942 205 000

HOTEL BAHÍA

Menú degustación y nueva terraza exterior

Además de una magnífica ubicación, ofrece una propuesta muy actual que se va adaptando a cada momento del día, con unas exclusivas vistas a los jardines de Pereda y al Centro Botín. La novedad más reciente es el menú degustación de 36 euros, únicamente en restaurante y para mesas completas, todos los días de la semana; además a diario continúan con su menú de 26 euros, y una carta de temporada con platos de cuchara. Ya disponible a nueva terraza exterior, en la calle Calderón de la Barca.



Santander: Plaza de Italia, sobre la primera playa. **Teléfono:** 942 273 034

MAREMONDO

Entre la tradición y las tendencias culinarias

¿Te apetece un aperitivo frente al mar ? En la Boite podrás disfrutar de un picoteo que habla por si solo, como las deliciosas gyozas de pollo y verduritas fritas, los nachos con guacamole y pico de gallo. Y si vienes con hambre, tu mejor opción es la hamburguesa de queso cheddar, bacon y cebolla caramelizada. Maremondo tiene la ubicación ideal en primera línea de playa. Su cocina no pierde de vista la tradición, ni las tendencias gastronómicas con platos vinculados a la esencia del Cantábrico.



Santa Cruz de Bezana: Menéndez Pelayo 15, Prezanes. **Teléfono:** 942 580 102

EL CARMEN

El clásico de la bolera

Este clásico de la bolera de Prezanes con terraza y aparcamiento, basa su propuesta en la cocina tradicional y el producto de temporada. Tomates de Liencres, carnes de vaca pinta –chuletón y entrecot–, chuletillas, manitas de lechazo y mollejas de lechazo; pescados y mariscos frescos –machote, lubina, rodaballo, bonito, navajas, zamburiñas, almejas a la sartén, ventresca, pulpo...–. Son un referente en el blanco y el vermut de solera, que acompañan al aperitivo, con una ración de rabas, caracolillos, nécoras...



LA LIBRETA

A vueltas con la IGP de la anchoa



JOSÉ LUIS PÉREZ

Necesita la anchoa una IGP (Indicación Geográfica Protegida) para que sea mejor valorada y para que tenga más proyección internacional en países donde apenas se consume? El debate está más abierto que nunca pero en los últimos años no se concretan medidas ni hacia delante ni hacia atrás. Cada legislatura, cada consejero, cada Gobierno pone su empeño en que el que posiblemente sea el producto más icónico y diferencial de Cantabria cuente con este sello de calidad amparado por la Unión Europea; pero el expediente no se concreta ni se presenta al Ministerio para que lo eleve a Bruselas. Se preguntarán ustedes, ¿por qué razón?

Para iniciar el proceso de cara a conseguir la IGP tienen que ser los propios productores los que se pongan de acuerdo, lo impulsen, y eso, a día de hoy, no se ha logrado con la unanimidad que requiere un asunto de fondo como éste. Hay quienes claramente están a favor, quienes están en contra y quienes se ponen de perfil. ¿La razón? Porque una IGP exige que toda la pesca sea del Cantábrico y que ésta sea transformada íntegramente en la región.

A nadie se le escapa que algunas empresas cántabras realizan una parte de la elaboración de los filetes de anchoas en otros países, del norte de África o del Adriático, donde encuentran una mano de obra más económica. Este viaje del bocarte de ida y vuelta a esos destinos es un obstáculo insalvable para que la anchoa del Cantábrico cuente con un sello de calidad que proporcione certezas y garantías al consumidor.

Luego está el debate del nombre de la IGP, sobre si debe ser solo para Cantabria o debería llegarse a un acuerdo con las comunidades limítrofes, algo que se ha vislumbrado como inviable y que conllevaría menos ventajas y más inconvenientes.

¿Anchoa de Santoña? ¿Y qué opinan los de Laredo, de Colindres o de Castro? Este asunto es uno de los que se habrá encontrado la nueva consejera de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Cantabria, María Jesús Susinos, encima de la mesa al hacerse cargo de esta cartera. Y quizá también le haya llegado el informe que su predecesor encargó a la UC para dictaminar el mejor nombre para este sello de calidad. Pronto comprobará que en los diferentes puertos hay posturas contrapuestas.

¿Debe ser determinante el nombre de la localidad donde se elabora y se transforma el bocarte por delante del mar donde se pesca?

En Santoña abogan porque la tradición y la historia les ampara y hay quienes no se oponen a 'integrar' a los elaboradores de otras localidades bajo una marca común. Pero hay quienes no quieren emplear un nombre que no les corresponde por la ubicación de su fábrica.

¿Anchoa de Cantabria? Y así incluir a todos. Parece que no convence y que puede no ser legal para la UE. ¿Una solución?: Que nadie sea obstáculo para nadie y si tiene que haber más de una IGP, ¿qué problema hay?



Una tarta de queso con Picón Bejes-Tresviso

La Quesona, obrador santanderino especializado en tartas de queso y dirigido por David Fernández, acaba de incorporar a su oferta una nueva tarta que tiene como base el queso Picón Bejes Tresviso. Una edición especial, con uno de los quesos más reconocidos de Cantabria.



Récord de pollos asados en Astillero: 140

¿Quién había dicho que los pollos asados habían pasado de moda? Ni siquiera para un evento han perdido protagonismo como ha puesto de relieve esta semana en Bar Patri de Astillero, donde han batido su propio récord de asar pollos: en total 140 para un encargo con fin a un evento.

RUTA GASTRONÓMICA. Alisal, La Albericia, San Román, S-20, Monte y La Maruca

Símbolos que hablan de los barrios santanderinos

SANTANDER

P. Delgado. Santander es mucho más que su caso urbano y su bahía, es también un conglomerado de barrios que se despliegan por su periferia. Hoy, dirigimos nuestros pasos hacia el norte de la ciudad para detenernos en algunos de los símbolos que dan identidad a estos distritos, también muy concurridos por gozar de un fuerte sector hostelero.

Comenzamos el recorrido en La Maruca, donde nos recibe todo un emblema, la figura del pescador. La estatua, que se levantó en 1975 y ha sido recientemente rehabilitada, es fiel reflejo del ambiente marinero de la zona. Otro símbolo del entorno de Monte es el Castillo Corbanera, una fortificación militar construida en 1874, actualmente cerrada, que llama la atención por las casas construidas contra su muralla.


Figura del pescador, en La Maruca. JAVIER COTERA

Nos desplazamos ahora hasta San Román, donde se localiza el santuario de la Virgen del Mar, patrona de la ciudad. Se ubica en un islote y está rodeado de un excepcional paisaje.

Otro punto de interés está en el parque de Las Llamas, en la S-20, dotado con varias zonas recreativas y pasarelas que rodean la zona central, compuesta por un humedal.

Desde aquí, dirigimos nuestros pasos hacia la Albericia, donde se encuentra el complejo municipal Ruth Beitia, punto de encuentro de eventos deportivos.

Y cerramos el itinerario en un barrio que es un símbolo en sí mismo, El Alisal. Aquí abundan los negocios y bares de toda la vida, siempre llenos y con la calle de Los Ciruelos como epicentro de la actividad.

PISTAS PARA EL VIAJERO

Qué visitar:
Patrimonio religioso: Santuario de La Virgen del Mar y Seminario de Monte Corbán.
Patrimonio civil: Parque Científico Tecnológico; Universidad Europea del Atlántico; Complejo municipal deportivo Ruth Beitia; Cementerio municipal de Ciriego.
Patrimonio militar: Batería de San Pedro del Mar -Centro de Interpretación del Litoral- y entorno del Castillo Corbanera.
Litoral: Virgen del Mar, La Maruca, ría de San Pedro del Mar, Bocal, Rosamunda. Mirador de la senda costera.

Qué comer:
Pescados y mariscos
Rabas.

PRONTO! PIZZA!

Dirección: Avda. Cardenal Herrera Oria 120. **Teléfono:** 942 058 058. **Horario:** Abre de miércoles a domingo de 19.00 a 23.00 H; domingos también de 12.00 a 15.00 H. **Especialidades:** Más de 25 pizzas clásicas de fermentación lenta, de 30 cm, con unos precios entre 7€ y 10€ (posibilidad de ingredientes extra). Picoteo, postres y vinos italianos; pollo al horno, ensaladas, supli, pan de ajo... **Observaciones:** Recogida en local y a domicilio por plataformas Uber y Vikeve.



RESTAURANTE ASADOR ORIGEN

Dirección: C/ La Torre 79, Monte. **Teléfono:** 942 290 713.
Día de cierre: Domingo noche y lunes completo.
Propietarios: Belén, Joako, Coco y Marcos.
Especialidades: Carnes argentinas a la brasa, chuleta, tomahawk Angus nacional, entrecot, entrantes de parrilla, pescados y elaborados.
Observaciones: Tiene capacidad para 120 comensales. Parking propio muy amplio.



LA TRÉBEDE DE SIMANCAS

Dirección: Avda. Herrera Oria, nº 104. **Teléfono:** 942 014 607. **Días de cierre:** Sábados tarde y domingo completo. **Propietarios:** Familia Simancas. **Cocinera:** Marian Casar. **Especialidades:** Tras más de diez años de éxito con la cafetería Simancas 15, en 2020 abrió este local de cocina tradicional con un toque personal, buen producto de cercanía y muchas recetas de la abuela. Destacan las rabas de peludín de Santander, croquetas caseras, albóndigas al vino tinto y un toque de vino dulce, mejillones en salsa, ensaladilla Simancas o los torreznos de Soria (premiados).



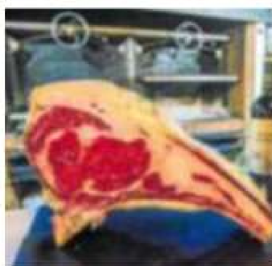
ARROCERÍA SANTANDER VEINTE

Dirección: Bajada del Caleruco 73, a pie de autovía. (aparcamiento en autovía S-20).
Teléfono: 942 321 648.
Día de cierre: Domingos al servicio de cenas.
Especialidades: Ubicada en la autovía S-20 y con aparcamiento gratuito, esta arrocería dispone de más de 35 tipos de arroces diferentes en carta elaborados al momento, todos ellos aptos para celíacos. Propone, además, al mediodía todos los días, un menú arrocero, todo incluido, desde 20€ por persona (24€ el fin de semana), que incluye un arroz (más de ocho arroces diferentes elaborados al momento), un primero y un postre casero por persona (entre cuatro opciones a elegir en ambos casos).
Observaciones: Tiene terraza.



LA TABERNA DEL HERRERO S20

Dirección: Bajada del Caleruco 59, rotonda de acceso a La Albericia.
Especialidades: En las amplias y acogedoras instalaciones de la S- 20, el local destaca por sus carnes (entrecot de angus 100% americano, tomahawk, t-bone y la chuleta de vaca simmental de 35 días de maduración), los pescados a la brasa, el abundante picoteo, la sopa castellana, los platos de cuchara y los fabulosos postres de su carro. Mención especial merecen sus arroces: meloso de parrilla, con cachón, caldoso con bogavante, negro de calamar y de cachón, con frutos del mar... Así como otros fuera de carta. Además de las recomendaciones del día (se aconseja preguntar), son platos populares el pollo asado a baja temperatura y terminado a la brasa o la hamburguesa de vaca (200 g) con queso de La Jarradilla.
Observaciones: Gran aparcamiento propio. Cafetería y enorme terraza. También son especialistas en eventos y catering de todos los tamaños.





LAS OLAS

Dirección: Bº Corbanera, nº 98, Playa de La Maruca.
Teléfono: 942 342 027.
Día de cierre: Martes.
Propietarios: Familia Bada.
Cocinero: Felipe Bada.
Especialidades: Cocina tradicional y marinera, llena de sabor. Especialistas en pescados, mariscos y más de 12 variedades de arroces y paellas (entre 14,50€ y 24€): con pulpo y zamburiñas, meloso con pato y setas, con bogavante, señoret, con almejas, de verduras, de mar y huerta, de marisco, de cachón, con rape, almejas y gambas, con almejas y rape meloso, con pollo de corral y el arroz caldoso con rabo de toro. Recomendaciones de temporada: rape, san martín, machote, jargo, merluza rellena de changurro, merluza al cava y mariscadas. También destaca la calidad de sus carnes, de Reinosa.
Carta de picoteo y raciones. Rabas, delicias de rape, chipirones encebollados, pudin de cabracho. Postres caseros.
Observaciones: Amplios comedores y terraza.





LA VENTANA

Dirección: C/ El Somo 114, San Román.
Teléfono: 942 337 035.
Día de cierre: Martes.
Propietario: David Andrés.
Especialidades: Este restaurante desarrolla una cocina tradicional con toques modernos, siendo protagonista el producto de calidad con la mejor relación con el precio.
Destacan los pescados frescos de lonja (dorada, san martín, machote, rapitos, lubinas) preparados al horno o a la plancha y desespinados en mesa. Son recomendables también las albóndigas de secreto ibérico, la terrina de foie, el tataki de venado y los postres.
Observaciones: El equipo está formado y colabora con la Asociación de Celíacos de Cantabria (Acecan) y ofrece una carta exclusiva libre de gluten.
El local tiene fácil aparcamiento y dispone de una gran terraza en un entorno acogedor.
Organizan jornadas gastronómicas a lo largo de todo el año.





LA PRÓXIMA SEMANA
dónde comer en...
ISLA



DE LEÓN

Dirección: Avda. Virgen del Mar 10, Corbán, Santander. **Teléfono:** 942 310 245. **Día de cierre:** Martes. **Especialidades:** Calidad excepcional con productos típicos traídos de León y auténtico sabor leonés sin salir de Cantabria. Cocido maragato, chuletillas de lechazo, bacalao ajoarriero, codorniz estofada, carnes a la parrilla con carbón vegetal, olla ferroviaria (todos los domingos, como plato del día y como tapa gratuita con la consumición –una popular costumbre leonesa que el local preserva–) y amplia oferta de picoteo; Sartenes (de picadillo de matanza, picantona con callos, de morcilla...), ensalada de cecina, cazurra o de tomate de Mansilla, croquetas de cecina, torreznos de Soria, botillo, mollejas, oreja, tablas de de embutidos y quesos leoneses, langostinos crujientes, rabas, postres caseros, tortillas por encargo.... **Observaciones:** Dispone de terraza



RESTAURANTE CAFETERÍA BEDOYA

Dirección: Avda. del Deporte 131.
Teléfono: 942 341 874.
Día de cierre: Lunes.
Propietario y cocinero: José Vázquez Atrio.
Especialidades: Este local plantea una cocina tradicional actualizada y casera, con el producto de temporada como protagonista de la oferta.
Sobre todo, destacan sus elaborados menús diarios, a 12€, con cuatro entrantes y cuatro segundos a elegir, postre casero, pan, vino o agua. También para llevar. Carta, raciones, tortillas -también de encargo para llevar por 12€- y desayunos.
Observaciones: Bonos disponibles: 5 menús diarios, 55€; 10 menús, 105€. Fin de semana, 20€. Paella por encargo. Menús para grupos. Fácil aparcamiento.



CERVECERÍA GAMBRINUS

Dirección: Avda. Los Castros 153, Santander.
Teléfono: 942 355 934.
Día de cierre: Ninguno.
Propietarios: Manuel Peralta y Amado Gutiérrez.
Cocinero: Máximo Gómez.
Especialidades: Abierto desde el año 1999, este establecimiento de cocina tradicional sobresale por su amplia oferta en tortillas de patata (reconocidas en diversos certámenes regionales). En barra, tiene también bocadillos, sándwiches, raciones y platos combinados. Por otra parte, en carta y para los clientes del comedor dispone de entrantes clásicos, arroces, pescados (merluza, rape, rodaballo, bacalao...), carnes (entrecot, solomillo, chuletón...) y postres caseros. Hay menú diario y de fin de semana (15,50 y 25 € respectivamente).



LA CANDELITA

Dirección: C/ Tristana 18, Monte.
Teléfono: 942 321 280.
Día de cierre: Lunes.
Propietario: Rafael González Alonso.
Jefe de cocina: Borja Fernández.
Jefe de sala: Marco Antonio Orellana.
Especialidades: En este establecimiento proponen una carta tradicional con algunos toques de autor. Destacan las carnes a la parrilla, los pescados del día y los mariscos (previo encargo). Hay opción de menú del día, de martes a viernes, por 18,90€. Además, cuentan con un menú de noche, disponible viernes y sábado, por 29,90€.
Observaciones: Tiene parking privado amplio; tres salones acondicionados para 150 comensales; y carpa exterior, zona chill out y jardines. Acoge eventos privados (bautizos, comuniones, celebraciones de Navidad...) y tiene menús de grupo.



A MI MANERA

Dirección: Bº Bolado 38, Monte, Santander. **Teléfonos:** 942 706 007 y 645 760 406. **Día de cierre:** Lunes y el martes. **Propietarios:** Luis Vena y Adriana Oleinic.
Especialidades: Cocina tradicional elaborada. Sobresalen el cocido montañés –disponible todos los días del año–, el cabrito al horno, el entrecot de vaca tudanca, el rabo estofado y las carrilleras ibéricas. Es también muy popular su carta de picoteo, con una amplia variedad de raciones entre las que destacan las croquetas cremosas de jamón, chorizo y morcilla; o la terrina de foie con sobao a la plancha. Y para cerrar la experiencia, sus excelentes postres caseros, donde brilla con luz propia la tarta de queso.
Observaciones: El local cuenta con una amplia terraza exterior, con zona cubierta, y aparcamiento gratuito para sus clientes. Entre semana menú del día a 19.50 h. Los jueves hay tapa del huevo de 20.00 a 21.30 h. Paella de marisco por encargo y tortillas para llevar.



CAFETERÍA ÍBERO

Dirección: C/ Alfredo Pérez Guillén 11.
Teléfono: 942 072 974.
Día de cierre: Lunes.
Horario: De 7.00 a 23.00 entre semana y de 10.00 a 23.30 viernes y sábados.
Propietarios: Roberto y Verónica.
Especialidades: Desde este establecimiento se ofrece una nutrida carta de comida casera y raciones, con opción de menú del día.
Sobresalen sus desayunos y platos informales, tales como hamburguesas y sándwiches.
Para el picoteo destacan las rabas, croquetas, cazuelitas o chipirones.
Observaciones: Dispone de terraza y fácil aparcamento. Posibilidad de pedir para llevar.



Flora. En Sarón se citan los amantes de los alimentos fermentados

Hoy y mañana. En el Mercado habrá ponencias, catas, talleres, degustaciones y música en un novedoso evento gastronómico



Encurtidos de La Lleldiría, cuyos responsables, Aitor y Sarah organizan este festival. DM

JOSÉ LUIS PÉREZ

Sus propias inquietudes por fomentar un modo de vida sostenible en el medio rural apoyándose en la producción agroalimentaria y su vocación por encontrar sinergias para colaborar con otras iniciativas con el fin de desarrollar proyectos que den valor añadido al territorio y a sus habitantes ha llevado a Sarah Hart y Aitor Lobato a poner en marcha desde La Lleldiría/Fermentería de los Valles Pasiegos este proyecto denominado Flora que esta semana se presentó en la sede del Gobierno de Cantabria de la mano de la propia Sarah; del presidente del Grupo Acción Local Valles Pasiegos, Ángel Sainz; de la directora del Área de Nuevos Mercados de Sodercan, Raquel Manzanares; y de Yolanda Cobo, concejala del Ayuntamiento de Santa María de Cayón.

Flora es un festival dedicado íntegramente a los alimentos fermentados que se celebra hoy durante todo el día y mañana hasta primera hora de la tarde en el Mercado de Sarón (Santa María de Cayón). La cita con la fermentación y con todas sus posibilidades permitirá a los asistentes visitar un mercado de productores en el que hacerse con una gran variedad de productos fermentados, así como asistir a ponencias, talleres (tanto familiares como especializados), conciertos y catas gastronómicas de diferentes alimentos fermentados (cafés, garum, kombuchas y vegetales lactofermentados, bebidas NoLo y vinos naturales, miso y queso y vino, entre otros).

Impulsada por La Lleldiría y organizado en conjunto con el Grupo de Acción Local Valles Pasiegos y el Ayuntamiento de Santa María de Cayón, la iniciativa está financiada por Sodercan, cuenta con el apoyo de 'Sabe a Norte' y de la Odeca, y con la colaboración de Back to the roots y Plan Be.

Innovador

El evento surge con un enfoque innovador en su propuesta y contará con un programa bien nutrido de contenido y pensando para todos los públicos, incluidos los más pequeños de la casa. En él se dan cita proyectos cántabros junto a otros provenientes de diferentes puntos del país, todos ellos de gran calidad.

Durante el fin de semana, la agenda se presenta cargada de actividades repartidas entre la mañana y la tarde del sábado y que durarán hasta el mediodía del domingo. El sábado, en la 'Zona Gastro' podrán degustarse tapas y pinchos fermentados tanto para comer como para cenar mientras se disfruta de los conciertos de 14 Cuerdas y Chebú (respectivamente). El domingo una comida popular fermentada y la actuación del grupo de danzas San Pedruco pondrán fin al evento.

Los organizadores de Flora buscan con esta convocatoria que los proyectos incluidos en ella se den a conocer y puedan generar sinergias entre ellos, así como potenciar la producción local incorporando técnicas ancestrales que fueron dejadas de lado y que se encuentran en pleno proceso de recuperación para elaborar gran variedad de alimentos fermentados. Además, esta es una forma perfecta de acercar al público local una visión amplia y muy completa de los productos fermentados, de sus procesos de elaboración y sus características organolépticas y de conocer todo lo que tienen que aportar, tanto los alimentos fermentados como quienes los producen y elaboran.



Ángel Sainz, Yolanda Cobo, Sarah Hart y Raquel Manzanares, en la presentación del evento, esta semana en la sede del Gobierno. DM

Desde La Lleldiría, el proyecto afincado en Merilla (Cantabria) que toma su nombre precisamente del verbo cántabro 'lleldar', es decir, 'fermentar', han querido que los participantes en Flora se encuentren alineados con sus propios principios y filosofía.

Así, el foco está puesto en apoyar con su actividad el desarrollo rural y reforzar el tejido social y económico en estas zonas. Mientras que el acceso tendrá un coste de dos euros (incluye un vaso para la bebida), los conciertos y las ponencias son de acceso gratuito; en el caso de los talleres y las catas, se requiere previa reserva y pago de la plaza a través de la web de Flora, con precios que oscilan entre los 15 y los 20 euros y diferentes tiempos de duración en función de la actividad elegida.



Potencial

Raquel Manzanares, en la presentación , subrayó la importancia de celebrar este tipo de eventos que sirven de apoyo a industrias del sector «tan importantes y reconocidas» en la producción de alimentos fermentados, como La Lleldiria. Para Manzanares, este tipo de convocatorias demuestran que Cantabria «tiene potencial en el desarrollo de productos alimentarios de calidad y enfocados a la sostenibilidad y a una alimentación saludable, lo que supone una enorme oportunidad de crecimiento».

FILOSOFÍA

El foco está puesto en apoyar con su actividad el desarrollo rural y reforzar el tejido social y económico en estas zonas

Tanto Ángel Sáinz, presidente del GAL Valles Pasiegos, como la concejala del Ayuntamiento de Santa María de Cayón, Yolanda Cobo, agradeció el apoyo del Gobierno a este nuevo festival y animó a los cántabros a que acudan al mismo. Asimismo, señalaron la importancia de este tipo de iniciativas para mantener y fortalecer el tejido económico y social de las zonas rurales.

Por su parte, Sarah Hart, de La LLeldiria, destacó el enfoque innovador de este primer festival, que contará con un nutrido programa pensado «para todos los públicos». En él se darán cita proyectos cántabros junto con otros procedentes de otros lugares del país, todos ellos con el común denominador de la calidad.

PROGRAMA

Sábado 21 de septiembre

10.00 Apertura institucional
11.00-11.45 h. Cultivo de hongos. Impartido por Fungi natur. Taller familiar. 15€/persona.
11.00-11.45 h. Cafés fermentados. Impartido por Kira Coffee. Cata gastronómica. 15€/persona.
12.00-13.45 h. Quesos veganos. Impartido por Nerea Zorokiain. Taller especializado. 35€/persona.
12.00-12.45 h. Kombuchas y vegetales lactofermentados. Impartido por Enso ferments Cata gastronómica. 15€/persona.
12.00-12.45 h. Cervezas de fermentación espontánea. Impartido por Ummagumma beer. Ponencia gratuita.
13.00-13.45 h. Bebidas nolo y vinos naturales. Impartido por Bodegas Cueva. Cata gastronómica. 15€/persona.
13.00-13.45 h. Bebidas nolo y vinos natudesarrollo de nuevos quesos y derivados lácteos. Impartido por Esneki Zentroa. Ponencia gratuita.
13.45-16.30 h. Pinchos y tapas fermentadas. Antonio Vicente y Masha Terka.
16.30-17.15 h. Salsas picantes y condimentos. Impartido por Back To The Roots. Taller especializado. 15€/persona.
16.30-17.15 h. Miso artesanal. Impartido por Yagi Miso. Cata gastronómica. 15€/persona.
17.30-18.15 h. Elaboración de vinagre. Impartido por CoмoUnaManzana. Taller familiar. 15€/persona.
17.30-18.15 h. Queso y vino de Picos de Europa. Impartido por Orulisa, Javier Campo, Pago de Tolina. Cata gastronómica. 15€/persona.
17.30-18.15 h. Fermentados, microbiota y salud. Impartido por Back To The Roots. Ponencia gratuita.
18.30-19.15 h. Fermentos lácticos propios. Impartido por Quesería Tasugueras. Taller especializado.15€/persona.
18.30-19.15 h. Garum. Umami en la península. Impartido por Fermented Freelance. Cata gastronómica. 15€/persona.
18.30-19.15 h. Coctelería silvestre y fermentados. Impartido por El patio de butacas. Ponencia gratuita.
19.30-20.30 h. Queso y vino de Valles Pasiegos. Impartido por las empresas Sel D'Aiz, Tasugueras, Granja La Sierra, La Lleldiria y Riscos Pasiegos. Cata gastronómica. 15€/persona.
19.30-20.30 h. De técnicas ancestrales a innovación. Impartido por Eneko Izkue BCC (Basque Culinary Center). Ponencia gratuita.
20.30-21.45 h. Pinchos y tapas fermentadas. Antonio Vicente y Masha Terka.

Domingo 22 de septiembre

10.00-10.45 h. Elaboración de mantequilla y yogur. Impartido por Granja La Sierra. Taller familiar. 15€/persona.
11.00-13.00 h. Kombuchas y gaseosas con flores silvestres. Impartido por Back To The Roots. Taller familiar. 30€/persona.
11.00-11.45 h. Quesos de coagulación láctica. Impartido por Elkano Gaztegune. Cata gastronómica y taller especializado. 15€/persona.
11.00-11.45 h. Bebidas fermentadas de baja graduación. Impartido por Leartiker. Ponencia gratuita.
12.00-12.45 h. Fabricación de biocueros. Impartido por Now Estudio Taller familiar. 20€/persona.
12.00-12.45 h. Cervezas artesanales innovadoras. Impartido por Pedales Beer Company. Cata gastronómica. 15€/persona.
13.00-13.45 h. Cata samplecada de vinos naturales. Impartido por Alain & Yoel. Cata gastronómica. 20€/persona.
14.00-15.00 h. Comida popular fermentada.

VII Fiesta de la Vendimia. Liébana rinde homenaje a sus viñedos

Cofradía del Orujo y del Vino. En el décimo capítulo se nombrará Vinatera Mayor a Elvira Abascal de El Nuevo Molino

SARAY CEBALLOS

El próximo sábado 28 de septiembre, Potes se vestirá de gala para rendir homenaje a sus viñedos. Lo hará de la mano de la Cofradía del Aguardiente de Orujo y del Vino de Liébana, quien lleva hasta la capital de la comarca la VII edición de la Fiesta de la Vendimia. Un encuentro lleno de arraigo que busca ensalzar, recuperar y revivir una de las tradiciones más centenarias de la comarca.

Enmarcado dentro de la celebración del X Gran Capítulo de la Cofradía del Aguardiente de Orujo y los Vinos de Liébana, el evento tendrá como acto central el nombramiento de la Vinatera Mayor de los Vinos de Liébana, a partir de las 17.30 horas en la plaza Jesús de Monasterio de Potes. Un reconocimiento que en esta edición recaerá sobre Elvira Abascal, jefa de sala y sumiller de El Nuevo Molino (Puente Arce).

Con este título, desde la cofradía buscan rendir homenaje «a esta auténtica enamorada de los vinos en general y de los de Liébana en particular», subraya Juan Carlos García, presidente de la cofradía, quien continúa poniendo en valor el hecho de que «en su carta, Elvira recoge todos y cada uno de nuestros vinos, y eso para nosotros es una auténtica ventana al mundo». Y es que «en Liébana hay una producción pequeña pero de gran calidad, por lo que se presenta como esencial su promoción y personas como ella contribuyen a hacerlo».

X Gran Capítulo

Pero el de Vinatera Mayor no será la única designación de la jornada. Como viene siendo habitual, durante la celebración del capítulo –que tendrá lugar a partir de las 11.00 horas en el Centro de Estudios Lebaniegos– se procederá a realizar el nombramiento de los cofrades de mérito, honor y de número.

En esta edición, se designará cofrade de mérito a Iris Ruiz Modino y de honor a María José Sáenz de Buruaga, presidenta de Cantabria; al cantante Nando Agüeros; al actor Juan Antonio Ruiz Martín; y al médico lebaniego, Rodolfo Gómez Bahamonde, además de a la propia vinatera, Elvira Abascal.

Los cofrades de número serán Lucía Bedoya Salas, Marisa González Puente, Elena Marín Fernández, Pepa Plaza Secades, Aliona Boian Boian, José Antonio de la Fuente Martínez, David Suárez López, Ángel García Galnares y Enrique Linares Plaza.

Concluido el acto de investidura de los nuevos cofrades, a las 12.30 horas, se iniciará un desfile con música y animación, recorriendo las principales zonas de la ruta de vinos de la villa, con la presencia del Coro Ronda Salines de Cabezón de la Sal. En él, tomarán parte, además de todas las cofradías gastronómicas de Cantabria, aquellas que desde distintos puntos del país como Asturias, Galicia o La Rioja, se acerquen a Potes como muestra de hermanamiento.

El programa concluirá en torno a las 18.30 horas con una degustación de vinos de Liébana por gentileza de las bodegas de la comarca, la doma de una barrica y, como colofón final, una romería con baile.

COFRADES DE HONOR

Se nombrará a María José Sáenz de Buruaga, Nando Agüeros, Juan Antonio Ruiz y Rodolfo Gómez Bahamonde



Fotografía de familia de las distintas cofradías participantes en la última edición de la Fiesta de la Vendimia. DM



El médico lebaniego Agustín Gutiérrez fue el último Vinatero Mayor. DM

ACTIVIDADES

Símbolos y tradiciones para hacer partícipes a vecinos y visitantes

La celebración de la Fiesta de la Vendimia de Liébana está llena de símbolos y tradiciones. Y es que la cita busca durante un día hacer partícipe de la fiesta y de la vendimia a vecinos y visitantes. Para ello, tras el nombramiento de la Vinatera Mayor, que contará con la presencia de la Banda de Gaitas de Cantabria y la actuación del grupo folclórico 'Liébana Tradicional', se procederá al pisado de uvas por parte de la propia Elvira Abascal, la degustación del mosto y «si se presta, siguiendo la tradición de la vendimia lebaniega, se pintará a quien se deje con las uvas tintas», explica Juan Carlos García. Como novedad en el programa, se ha previsto además una demostración de montaje y doma de una barrica artesanalmente por 'Tonelería Burgos' de Nava del Rey.

«Hoy tenemos los mejores vinos de la historia vitivinícola de la región»

Elvira Abascal Vinatera 2024 de los Vinos de Liébana. La jefa de sala y sumiller del restaurante El Nuevo Molino de Puente Arce ensalza en su carta los vinos, orujos, licores y otros destilados de la comarca lebaniega

SARAY CEBALLOS

Cuando se habla con Elvira Abascal se puede comprobar de primera mano esa predilección que tiene por los productos de Cantabria. Por ello, no es de extrañar que se propusiera «el reto de personal» de darlos a conocer», y que, en esta materia, además, busque siempre desde su posición como jefa de sala y sumiller de El Nuevo Molino en Puente Arce, «poner en valor y promocionar en concreto los vinos y las diferentes bebidas de esta región». Un propósito y una pasión que no solo tiene su recompensa en sala, «para mí es un orgullo haber conseguido que muchos clientes, más allá de lo que yo les pueda prescribir en materia de vinos de Cantabria, sean quienes ya me los soliciten directamente», sino que mañana también se verá gratificado con su nombramiento como Vinatera 2024 de los Vinos de Liébana.

–¿Qué supone un reconocimiento como este?

–Para mi ha sido una gran sorpresa y alegría con lo que me lleva a estar orgullosa del trabajo realizado en los últimos años.

–Primera mujer nombrada vinatera mayor, ¿está dejando de ser el mundo del vino un mundo de hombres?

–Como en otros sectores, en el mundo del vino siempre han tenido más visibilidad los hombres, pero eso no significa no haya habido y siga habiendo grandes mujeres profesionales, pioneras, como la recién fallecida Isabel Mijares.

–Este premio valora a quién más conoce y da a conocer a los vinos de Liébana, ¿de dónde viene su pasión?

–Me viene del reto personal de dar a conocer los productos que tenemos y se elaboran en Cantabria. Hace unos cuantos años ya me propuse poner en valor y promocionar los vinos y las diferentes bebidas de esta región. Y de la comarca de Liébana tenemos en la carta del restaurante sus vinos, orujos, licores y otros destilados para ofrecer a nuestros clientes.

–Desde su punto de vista personal y profesional, ¿qué hace especial a estos caldos?

–Por un lado, me gustaría destacar la tradición vitivinícola que desde tiempos inmemoriales ha escrito páginas de la historia de Liébana. No menos importantes son la ubicación, un territorio con una marcada personalidad, el clima y las personas que hay detrás de cada bodega. Estas imprimen algo especial en cada vino que elaboran, además de mucha pasión.

–¿En qué momento se encuentran los vinos lebaniegos?

–Me decanto porque están en un buen momento, ya que cada vez se cuidan las viñas y el proceso de elaboración con más mimo, conocimientos y profesionalidad, para expresar lo mejor de cada vendimia en sus diferentes vinos.

–¿Hay diferencia en su popularidad con los Costa de Cantabria?

–En general, creo que los vinos de Cantabria, en su conjunto, tanto de la Costa como de Liébana o de Valderredible, cada día están más presentes en la hostelería y en los diferentes puntos de venta. Y entrando en si hay diferencia entre blancos y tintos, es preciso analizar la tendencia de un mayor consumo de vinos blancos. Esto se debe a que el periodo de más consumo es la temporada estival, cuando el calor invita a consumir vinos frescos como los blancos. Esto no quiere decir que los de Liébana estén relegados a un segundo plato, porque hay que tener en cuenta que en la zona de la costa hay un mayor número de bodegas y de superficie plantada. En Liébana hay proyectos están creciendo y haciendo las cosas muy bien como para reconocer que tienen un papel protagonista en la hostelería.

–¿Son bien recibidos entre los consumidores?

–Los clientes que consumen vinos de Liébana en nuestro restaurante se llevan muy buenas sensaciones. Y de hecho ya hay quien en su segunda visita te comenta que recuerda ese vino que les gustó. Y repiten. Para mí es un orgullo haber conseguido que muchos clientes, más allá de lo que yo les pueda prescribir en materia de vinos de Cantabria, sean quien ya me los soliciten directamente.



Elvira Abascal. RUBÉN GARES

CULTURA ENOLÓGICA

«Tenemos el reto de que todos mis compañeros de profesión tengan en carta al menos un vino blanco y uno tinto de Cantabria»

VINOS DE LIÉBANA

«Las personas que hay detrás de cada bodega imprimen algo especial en cada vino que elaboran, además de mucha pasión»

–¿Se aprecia diferencia entre los consumidores cántabros y los que visitan la región a la hora de consumir (bien por elección propia o recomendación) uno de nuestros caldos?

–Entre los cántabros, inicialmente, suele haber un sentimiento de escepticismo hacia lo que se elabora en Cantabria en cuanto a vino se refiere, no así en lo referente a otros producto como carne, pescado, anchoas... También es cierto que prueban y se sorprenden gratamente. Es ahí donde la recomendación de un sumiller es clave para dar visibilidad a los vinos de la región. Respecto al público de otros lugares de España y del mundo, en cuanto les sugieres tomar un vino de la región, rápidamente te aceptan, y ni mucho menos se van decepcionados, sino sorprendido agradablemente.

–¿Falta cultura del vino autóctono entre la sociedad cántabra?

–Claro que falta cultura de los vinos que se elaboran, del número creciente de bodegas, de las variedades plantadas y de la historia.

–¿Cómo se debe fomentar ese conocimiento enológico? ¿Es importante aquí el papel de la hostelería en general y jefes de sala en particular?

–Es un trabajo donde todos debemos compartir conocimiento y experiencia para poner en valor el vino, que ya existió hace muchos años en esta región y que debido a la filoxera y a la necesidad de pastos para el ganado frisón desapareció en gran medida. Desde hace más de 25 años, diferentes emprendedores a lo largo de toda la región han vuelto a plantar viñas para que hoy todos podamos disfrutar de una copa llena de calidad y mucho esfuerzo además de cariño y pasión. No me cabe duda que en la actualidad tenemos los mejores vinos de la historia vitivinícola de la región. Además, añado que creo que tenemos el reto de que todos mis compañeros de profesional tengan en sus cartas al menos un vino blanco y un tinto de Cantabria para poderlo ofrecer o para estar preparado si te lo pide el cliente.

–¿Con qué plato se tomaría usted una buena copa de alguno de los vinos de Liébana?

–Desde luego que con un cocido lebaniego. También con una carne ya sea a la brasa o en un guiso hecho a fuego lento.

–¿Con qué tipo de cocina maridan?

–Estos vinos de Liébana maridan tanto con la cocina tradicional como con la cocina contemporánea porque hay diferentes vinos y matices en cada uno de ellos.

–Marca la costumbre que el vinatero mayor pise la uva en la fiesta de la vendimia, ¿se va a animar a hacerlo descalza como se hacía tradicionalmente?

–Dado que la Fiesta de la Vendimia contribuye a que la tradición se mantenga viva y se transmita de generación en generación, será un honor participar en ella y hacer el pisado de la uva descalza. ¿Por qué no?

SALSA DE CHILES
CARLOS MARIBONA

Alta cocina en Casa Marcial



En las quinielas que ya empiezan a hacerse sobre los restaurantes que podrían lograr la tercera estrella este año uno de los que suenan con más fuerza (al margen del marbellí Skina, que tiene todas las papeletas) es Casa Marcial, el restaurante de la familia Manzano en la mínima aldea asturiana de La Salgar, cerca de Arriondas. Aunque a él también le llegan esos rumores, Nacho Manzano no se duerme en los laureles. Tiene las ideas muy claras y avanza año tras año en una línea de cocina muy personal. Su filosofía de enlazar la cocina de sus abuelas y de su madre con la modernidad más impecable, de buscar siempre las raíces y de apostar por el entorno sin necesidad de caer en talibanismos absurdos, da como resultado unos platos placenteros y sabrosos. Hay en la cocina de Casa Marcial imaginación, técnica, estética (mucha) y una aparente sencillez que oculta muchas horas de trabajo. Ojo, todo esto no quiere decir que todo sea perfecto. Sus ganas de avanzar, de buscar platos originales, le llevan a cometer algunos errores. Pero el que no arriesga no gana. Y Nacho Manzano arriesga siempre.

En el menú de esta temporada hay muchos platos brillantes, desde el caldo ahumado de lapas que lo abre hasta el calamar con mole de fabas, pasando por las judías a la brasa con esencia de merluza, o las fabas rojas con caldo de Kalamata, bonito ahumado, grasa de vaca y arándanos encurtidos. Además, por supuesto, de las croquetas del aperitivo, con las que Manzano ha creado escuela, y de dos extras imprescindibles, la fabada y el pito guisado. Esos platos que sigue elaborando a fuego lento, en la forma que aprendió de su madre, y que son los que le permiten seguir tendiendo puentes entre su creatividad y la tradición. Por eso, dentro de un nivel tan alto, rechina la presencia del pichón en el menú. Aunque le aporte algunos toques personales como su célebre piel de sardina, en este caso sobre un tartar del ave, un cocinero con tanto talento no debería utilizar un producto tan manido, repetido en tantos y tantos menús clónicos de cocineros sin personalidad. Y menos presentarlo casi crudo, en ese punto que resulta imposible de cortar. Todo es cuestión de replanteárselo, porque Nacho, uno de los más sobresalientes cocineros españoles, tiene capacidad suficiente para buscar otro plato con carnes de las montañas que rodean La Salgar.




Miga extra jugosa del pan de maíz.


Pan alemán de Gallofa&Co.


Torta 100 % de harina integral.

Los tres panes de Gallofa&Co que no pueden faltar en tu mesa

¿Te animas a hacer del pan un aliado de tu rutina saludable?

SANTANDER

R. C. Con el final del verano y el regreso a la rutina, es fundamental encontrar alternativas saludables y energéticas con las que acompañar las comidas diarias. Como principal opción, incorporar un pan 100 % artesanal de masa madre activa y larga fermentación ¡es un acierto asegurado!

Tres variedades

Gallofa&Co, te presenta tres variedades de lo más destacables: el pan de maíz, el pan alemán y la torta integral, cada uno con características únicas que los convierten en aliados perfectos para una alimentación sana.

El que nunca falla

El pan de maíz, una opción tradicional, deliciosa y nutritiva, que nunca falla, destaca por su sabor ligeramente dulce, su textura esponjosa y su corteza leñosa bien horneada para preservar la humedad de la miga. Es una fuente rica en fibra y es ideal para quienes buscan una digestión más ligera. Perfecto para acompañar carnes rojas, platos de cuchara, verduras, quesos o tostas con diferentes alimentos.

Siempre un acierto

El pan alemán, siempre es un acierto, conocido por su densidad y su riqueza nutricional. Elaborado con harina de centeno molida a piedra y cereales con un profundo aroma a malta tostada, este pan es una bomba de fibra, vitaminas y minerales. Su larga fermentación favorece a la absorción de nutrientes clave como el hierro y el magnesio. Su textura lo hace perfecto para acompañar embutidos, quesos de untar, pavo, jamón cocido o mermeladas, siendo ideal para un desayuno completo y saciante.

Ligero y versátil

La torta 100 % integral, un básico de muchas personas y una opción más ligera y versátil, destaca por ser el pan más recomendado por los expertos en las dietas de control. Elaborada con harina integral y fermentación natural, conserva intactos los beneficios del grano entero, lo que garantiza un mayor aporte de fibra, antioxidantes y vitaminas del grupo B. Este tipo de pan favorece una digestión lenta, ayudando a mantener la sensación de saciedad durante más tiempo.

En una apuesta por la comodidad y frescura, Gallofa&Co cuenta con la opción de comprar el pan rebanado en el momento, con el fin de prolongar su conservación en un lugar fresco para facilitar el consumo en tostas y tostadas manteniendo el sabor y la textura del pan 100 % artesanal.

Sabías qué...

¿El pan de larga fermentación se elabora mediante un proceso natural y lento en el que la masa madre tiene el tiempo suficiente para desarrollar completamente su sabor y textura? Además, la fermentación lenta descompone el gluten y reduce el índice glucémico, brindándonos un pan más digestivo y bajo en azúcares.

Las sugerencias de la semana de Gallofa&Co...

Mini recetas saludables con el pan de Gallofa&Co:

1. Tosta de pan de maíz con queso de cabra, nueces y miel.

2. Torta de pan 100 % integral con atún y aguacate.

3. Tosta de pan alemán con queso de untar, pavo cocido y huevo duro.

Acecan organiza el 28 de septiembre la III Feria sin gluten de Cantabria

TORRELAVEGA

ALICIA DEL CASTILLO

Torrelavega acogerá el próximo sábado día 28 la tercera edición de la Feria de Restauración y Obradores Sin Gluten de Cantabria organizada por la asociación Acecan. Será en los jardines del espacio de eventos La Casa Nº10 (Paseo de Julio Hauzeur 10), de 12 a 20 horas.

Durante todo el día habrá estands de establecimientos adheridos al proyecto FACE: 'Restauración sin gluten' para comer, picotear y merendar sin gluten. Estarán los obradores de Las Quintas, Hermanas Puente, Cookiliacos, La Oriental, Verna y El Molino; el restaurante de comida mexicana Nachos &Co; la crepería Dulce y Saladito o la carnicería Soberón.

A las 13 horas, Mateo Sierra, cocinero y finalista de MasterChef, conducirá un 'showcooking' para resolver dudas y aconsejar a la hora de elaborar platos sin gluten. Autor de varios libros de cocina sin gluten, a partir de las 17.30 horas presentará su último proyecto editorial: 'Repostería sin gluten. Caprichos para todas las ocasiones'.

Antes, a las 16 horas, David y Sandra, autores del blog 'Pajaritos Viajeros' descubrirán a los asistentes un mundo sin gluten a través de sus experiencias y viajes a los lugares más exóticos del planeta. Contarán sus recursos y darán recomendaciones para afrontar todos los contratiempos que puedan surgir, tanto en viajes de ocio como por trabajo.

Desde Logroño, la primera gelatinería de España, Gelee Boutique, sorprenderá con una apetecible cata de gelatinas. Las plazas son limitadas y es imprescindible apuntarse enviando un correo electrónico a Acecan.

A lo largo de toda la jornada habrá una zona infantil y juvenil, con moqueta de minigolf, juegos gigantes, videojuegos y taller de carteras hechas con cómics. Para los asociados de Acecan también se realizará un gran sorteo. Para retirar la papeleta de participación es imprescindible identificarse como socios en la mesa de Acecan.

Hostelería, turismo y producción local en el encuentro Conecta KM0

SANTANDER

A. DEL C.

Los productos de proximidad destacan por su calidad, frescura y autenticidad, favoreciendo tanto la salud como la economía local. Por ello, el próximo viernes día 27, el Palacio de la Magdalena acogerá un nuevo encuentro profesional impulsado por el Ayuntamiento de Santander para centrarse en hostelería, turismo y producción local, conectando tradición, sabor y conciencia. 'Conecta Km0' es una apuesta por el consumo más responsable, promoviendo la sostenibilidad y una alimentación más saludable.

El evento, que se desarrollará entre las 9.30 y las 14.30 en la sala Bringas Riancho del Palacio, contará con una charla inaugural a cargo de Manuel Campo Vidal; dos mesas redondas con representantes de diversos sectores y cocina en directo con Sergio Bastard. Una degustación de productos Km0 pondrá fin a la jornada.

El Cortés se integra en el Grupo Riojano para relanzar su propuesta

Nueva carta. Se ha incorporado a la propiedad Carlos Crespo, que introduce cambios y nuevos alicientes para los clientes


Fachada del Cortés. DM

JOSÉ LUIS PÉREZ

Abrió hace casi dos años de forma silenciosa pero pronto el Cortés, un establecimiento ubicado en la calle del mismo nombre en Santander, fue conquistando a clientes para tomar algo de modo informal a partir de media tarde. Hizo algunos guiños para funcionar como restaurante, pero no ha terminado de ser un referente.

Ahora, su propiedad, a la que se ha incorporado el empresario cántabro Carlos Crespo (Grupo Riojano en Cantabria y Grupo Cañadío en Madrid), quiere relanzar el Cortés y convertirlo en su sitio de referencia en la ciudad tanto por su privilegiada ubicación como por su atractiva oferta gastronómica y de bebidas. El cambio ya se ha empezado a notar.

Platos emblemáticos

Desde hace unos días el Cortés ya forma parte de la operativa en el día a día del Grupo Riojano que dirige Carlos Crespo, un modelo de éxito en la región con establecimientos como El Riojano, Vermuteria Solórzano, Café Centro Botín, Gran Casino del Sardinero, La Carnaza (todos ellos en Santander), Bar Pepe (Somo) y La Primera Vaca (Suesa).

De entrada, para esta nueva etapa lo primero que han hecho los responsables del Grupo es cambiar la carta. La idea es dar menos peso al concepto de restaurante y más al de platos para compartir en algunas de las mesas altas del restaurante. De inicio ya se han incorporado algunos platos emblemáticos del Grupo Riojano, especialidades muy acreditadas y capaces de agradar a todo tipo de paladares.

Se va a potenciar la coctelería y se van a programar para los fines de semana alicientes para los clientes, tales como tener un cortador de jamón, una sobadora de anchoas o un abridor de ostras.

Al frente de la cocina de Cortés se mantiene Cris, mientras que Sergio prosigue como responsable de sala.

VIII FORO AGROALIMENTARIO DE CANTABRIA

Producto y consumidor: vínculos, tendencias y mercados

MARTES 24 DE SEPTIEMBRE 2024
09.30 - 13.30 h

UNEAtlántico | Salón de actos
C/ Isabel Torres 21, Santander

09.30 h BIENVENIDA

Rubén Calderón, rector de la Universidad Europea del Atlántico.

María Jesús Susinos, consejera de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Cantabria.

09.45 h PONENCIA INAUGURAL

'Nuevos estilos de vida, compradores diferentes en un mercado global'

Víctor Yuste, director general de Foro Interalimentario.

10.30 h MESA REDONDA

'Casos de éxito: estrategias empresariales, entre la tradición y la innovación'

Jacobo Alonso, director general de AgroCantabria.

Leyre Arce, departamento de Marketing de Grupo Consorcio.

11.10 h DESCANSO Y CAFÉ

11.30 h PONENCIA

'Del mar a la mesa. Nuevas tendencias de consumo'

Rafael Piñero Scapachini, director de Relaciones Externas del sector pesquero en Mercadona.

12.10 h MESA REDONDA

'Marketing y comunicación en el ámbito agroalimentario'

Antonio Nieto, gerente de Pesca España.

José María Alonso, Quesoba y presidente de Quered (Red Española de Queserías de Campo y Artesanas).

13.20 h CONCLUSIONES Y CLAUSURA

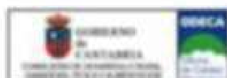
Moderador de la jornada:
José Luis Pérez, redactor jefe de El Diario Montañés.

¿DESEAS ASISTIR?

Abierto al público hasta completar aforo.
Imprescindible confirmar asistencia.



EL DIARIO MONTAÑÉS | CANTABRIA EN LA MESA













RECUERDOS

DR. GABRIEL ARGUMOSA
Académico de la Gastronomía de Cantabria

El carajillo y el coraje

De Cuba a la movida madrileña, claves para conocer mejor esta bebida de café con un licor



En nuestra sociedad el café es la bebida más consumida tras el agua, aunque en algunos países está superada por el té. Se considera que a nivel mundial es la más consumida, llegándose a afirmar, que tras el petróleo, es la segunda mercancía más comercializada del mundo.

Y contemplando cómo consumimos o solicitamos el mismo, hay definiciones que son comunes a todas las regiones, como son: café solo, café con leche o café cortado. Pero si nos salimos de estos tres ejemplos, en muchas comunidades nos encontraremos con denominaciones muy particulares. Como ejemplos, os cito: café manchado (café muy corto con mucha leche) de Andalucía, el tallat en Barcelona (café cortado con leche), el café bombón valenciano (café cortado con un poco de leche condensada), el madrileño mitad y mitad (café con leche fría y caliente), el leche y leche (café largo cortado con leche condensada) de Canarias, o nuestro mediano.

Y hablando de cafés, hoy os voy escribir sobre el famoso carajillo, que ha vuelto. Algunas tendencias o modas llegan para quedarse y otras se van para volver en unos años o en unas décadas después, y esto último ha pasado con esta preparación de café con alguna bebida alcohólica: brandy, ron, anís, orujo o whisky.

Afirmo que ha regresado, pues lo veo solicitar con frecuencia en los locales de hostelería. Según he leído en algún artículo muchos turistas extranjeros lo solicitan, e incluso, yo mismo he empezado a degustarlo.

Origen

Curioso es su origen: parece ser que siendo aún Cuba parte de nuestro país, allá por la segunda mitad del siglo XIX, los soldados españoles mezclaban el café con el ron de la isla o con brandy llevado de España. Con dicha preparación lograban la sensación de coraje para afrontar los combates, y con el tiempo su denominación ha llegado a la actual de carajillo. Alguna otra versión existe al efecto pero, en mi opinión, menos convincentes.

En cuanto a su preparación, cada ejecutor tiene su método ideal, pero hay ciertas normas a guardar, como la proporción correcta entre la cantidad de café y el licor. Luego hay detalles casi infinitos, quemar o no el alcohol, añadir granos de café, qué tipo de azúcar, añadir canela, etc.

Si sois consumidores de té, comentaros que con el mismo podéis elaborar un 'tegüi' que es la combinación del té con whisky, y si es el chocolate vuestro preferido, podéis preparar un 'curumba' añadiendo a un batido de chocolate brandy o whisky.

Incluso la preparación del café con el licor, dependiendo de las distintas comunidades o regiones de nuestro país, se le denomina de otra manera. Así se dice 'reventado' en Valencia o Mallorca, 'asiático' en Cartagena, 'barraquito' en la Isla Canarias, 'trifásico' en muchos lugares de Cataluña y 'cremaet' en Castellón .



Carajillo decorado con unos granos de café. A. S./PEDRO

Coincidiendo con la famosa movida madrileña, allá por la década de los 80 del siglo pasado, artistas como Los Rodríguez o Joaquín Sabina, alardearon de ser consumidores y casi adictos a los carajillos, e incluso, lo reflejaron en las letras de algunas de sus canciones.

Otro detalle nos muestra que ha vuelto a ponerse de moda, así, mi admirada cocinera valenciana Begoña Rodrigo, en su estrellado restaurante La Salita, prepara un carajillo con el famoso Licor 43 para acompañar el postre. Se trata de una combinación de Licor 43, café, hinojo y semilla de haba tonka, recordando los aromas de vainilla, sin añadir ni azúcar ni miel.

Podéis ver que con un café y algo más, podemos alcanzar nuevos horizontes. Así el matemático húngaro Alfred Renyi aseguró: «Un matemático es un dispositivo para convertir el café en teoremas».

No consumir dietas para intolerantes, sin serlo

SALUD Y NUTRICIÓN
JOSÉ ENRIQUE CAMPILLO
Médico, catedrático de Fisiología y experto en Nutrición y Alimentación





Panes sin gluten. A. S.

Algunas personas son diagnosticadas de intolerancia al consumo de determinados alimentos. Las dos intolerancias más frecuentes son a la lactosa y al gluten. Estas personas no pueden digerir determinados componentes de algunos alimentos: la lactosa que se encuentra en la leche y derivados lácteos y el gluten que constituye las proteínas características de los granos de cereales como el trigo, cebada, avena y similares. Estas personas sufren molestias intestinales de mayor o menor gravedad, como dolor, hinchazón, diarrea y algunos síntomas de carácter general, como puede ser una desnutrición. Estas personas, debidamente diagnosticadas, mediante las pruebas correspondientes, deben seguir de por vida una dieta ajustada a la intolerancia que padezcan.

El problema surge de la creencia de muchas personas que consideran a las dietas para intolerantes como una forma saludable y beneficiosa de nutrirse, lo cual no es cierto. Por ejemplo, en EEUU se ha puesto de moda la dieta sin gluten (free gluten diet) y casi un 30 % de la población consume alimentos sin gluten sin padecer la intolerancia. A ellos esta dieta no les proporciona ningún beneficio, sino todo lo contrario. Los alimentos sin gluten son más caros y casi siempre son alimentos que se han procesado industrialmente y suelen tener una composición nutricional menos saludable (suelen tener más grasa y menos vitaminas naturales) que los alimentos con gluten.

Se han realizado numerosos estudios para determinar los posibles beneficios de una dieta sin gluten en la población no celíaca y los resultados son siempre negativos; no se detectan efectos beneficiosos. Algo similar ocurre en la intolerancia a la lactosa. Esta es un disacárido compuesto de dos azúcares: glucosa y sacarosa. Cuando tomamos leche un enzima que se produce en la pared del intestino, la lactosa rompe la lactosa y libera la glucosa y la galactosa que se absorben en el intestino. Si no hay lactosa en el intestino (intolerancia) la lactosa no se digiere y ocasiona molestias digestivas.

Ya explicamos en otro artículo que para estas personas se fabrican lácteos sin lactosa. Esto se realiza adicionando el enzima lactasa a los productos. Esta lactasa exógena rompe las lactosas y da origen a glucosa y galactosa; pero no hay lactosa. Esto va muy bien para aquellos que no fabrican lactasa en su intestino, pero no les confiere ninguna ventaja saludable a aquellos cuyo intestino fabrica la lactasa con normalidad. Incluso, en este caso, se puede ocasionar un perjuicio. Si consumen a diario esta leche sin lactosa, su intestino empieza a dejar de fabricar una enzima que no le sirve para nada; como ocurre en los terneros cuando se destetan y comienzan a comer hierba. Es decir, puede llegar a hacerse intolerante de verdad a causa de la dieta.

Toda persona que no tenga ningún problema digestivo debe seguir una dieta variada y saludable del tipo mediterránea o cántabra. Ello reportará beneficios para su salud y disfrutará de alimentos apetecibles y sabrosos. Solo si sufre molestias con algunos tipos de alimentos y el médico le diagnostica la intolerancia es cuando debe seguir una dieta específica.

El sachismo

UN COMINO **BENJAMÍN LANA**



No se preocupe el lector que en el título no hay una errata. Al señor corrector –hasta hace no tanto era una persona, no una función de software– también se le ha levantado una ceja ante la ausencia de la 'n'. Entiendo que lo de 'sanchismo' sería estadísticamente más probable en estos tiempos atribulados en los que vivimos, pero no teman, hablo del 'sachismo', de Sacha, de Sacha Hormaechea.

Más allá de las coincidencias fonéticas, ambos vocablos se forman morfológicamente del mismo modo y con una serie de atribuciones que pasamos a repasar. Para que el pueblo o la canallesca le conceda a alguien un atributo de este tipo se lo tiene que merecer mucho, ser realmente notable y singular, porque va más allá de definir un tiempo. El franquismo, por ejemplo, no son cuarenta años de dictadura, sino unos valores, un poso ideológico y hasta un modo de entender la vida. Igual podríamos decir del estalinismo, del chavismo y del felipismo (curiosamente ni Rajoy ni Zapatero lograron reencarnarse popularmente en ismos). Sánchez sí, aun en plenitud gubernativa –nadie sabe cuántas vidas de gato le quedan– ya ha recibido su pase semántico al más allá, el 'sanchismo'.

Lo nuestro, el 'sachismo', no tiene nada que ver con políticas ni gobiernos, como tampoco lo tuvo el 'landismo', otro 'ismo' que bien expresa la influencia de una persona, de una época y de un modo de vivir y comportarse. Para los que conocen a Sacha no hace falta artículo alguno que le glose. Todos saben qué es o qué puede ser el sachismo. La personalidad del sujeto es extensa y poliédrica. Lleva un sombrero, pero se pone muchos gorros o, mejor dicho, muchas cabezas. A veces uno habla con el cocinero, otras con el fotógrafo, el comentarista de radio, el ideólogo del mundo restaurantero y siempre con el agitador de la botillería.

Este artículo viene a cuento de que el primer Foro de taberneros y tabernas que se celebrará en San Sebastián Gastronomika del 7 al 9 de octubre, le concederá el premio de Tabernero Mayor, pese a que no tiene una taberna propiamente dicha, sino un establecimiento inclasificable que lleva el nombre de botillería y fogón, en la práctica uno de los restaurantes de autor más singulares del país, aunque algunos platos lleven en la carta tres o cuatro décadas. El tabernero nace, no se hace.

A las tendencias, revoluciones y moditas que asolan el panorama gastronómico les pasa como a las especies: nacen, crecen, se reproducen si pueden y mueren. Mientras tanto, la carta de Sacha y la decoración de la casa y los cuadritos de tablas de gimnasia de los baños y la colonia y el Moussel de Legrain, París, siguen y siguen y se perpetúan a caballo de dos siglos. Que nadie piense que allí no se crea. Hay más imaginación que en Alicia en el País de las maravillas. Algunos muebles, de hecho, parecieran haberse sacado de la madriguera del conejo. No solo inventan platos, sino que directamente crean categorías culinarias, como las tortillas vagas que ahora inundan el orbe restaurantero y tabernario. Mientras la cocina tecnológica triunfaba –y lo mismo producía maravillas en cala Montjoi que estragos en otros pagos– Sacha seguía con su estirpe de casa ilustrada de cabeza y popular de estómago. Y cuando llegaron los de las fusiones y los ceviches él siguió fiel a sus escabeches, aunque viajaba, y lo mismo pasó con lo del mundo nórdico y el kilómetro cero. Sacha, a lo suyo, con su oreja, su medregal en crudo, la ostra frita, la raya a la mantequilla negra, las sardinas, el villagodio y el coctel de langostinos, por más acusaciones de viejunismo que recibiera y que a la vuelta de la esquina se convertían de nuevo en neovanguardia tabernera.

Quizás por todo eso o quizás por el trato, quién sabe, por la retranca y el punto de malafollá del jefe con los conocidos frente a la educada atención –pero sin pasarse de finolis ni de coleguis– de su personal de toooooda la vida como contraste, todos quieran volver a Sacha cuando pasan por Madrid. Primero, allí se lo pasan bien y, segundo, comen lo que les gusta no lo que se lleva. Muchos notables de la cultura, del periodismo aristocrático y canalla, de los modernos y los ejecutivos con aficiones sinceras al comercio y al bebercio. Qué decir de los cocineros de todo pelaje. Si los ilustres del gremio tuvieran que dejar las estrellas en la puerta, como los revólveres en el Oeste, la terraza del Sacha parecería la vía láctea.

Si surfear las modas y seguir cabalgando la ola sin caerse durante décadas te convierte en un clásico, podríamos decir que Sacha lo es, un clásico irreverente, eso sí, una institución gastronómica de la ciudad como la chocolatería San Ginés o casi. Pero con todo, donde la idea del 'sachismo' se carga de todo el sentido no es en lo bien que da de comer, sino en la gramática aparentemente parda que difunde, siempre apoyado en la ironía y el humor. Como sus camisetas, que hacen pensar y sonreír al tiempo alejándose de los mensajes políticos solemnes. Ponerse Euskadiz en el pecho tiene más de camaradería y fraternidad que diez discursos en el Congreso.

Papas huancaína

Esta salsa es típica de la cocina peruana que ofrece tanta versatilidad que puede acompañar a distintos platos

¿QUÉ HAY DE CENA PAPI?
RICARDO EZCURDIA
Académico de la Gastronomía de Cantabria



Que la gastronomía peruana es una de las más ricas del mundo es un hecho que nadie va a poner en duda, pero hay vida más allá del ceviche, que está increíble y ya hemos hecho en alguna ocasión en esta sección.

La salsa huancaína es un clásico de la cocina peruana que no podemos dejar a un lado. Está hecha con una base de queso fresco, ají amarillo, galletas saladas y leche, es suave fresca, un poco picante, sabrosa, pero sobre todo riquísima.

Hoy presento unas papas a la huancaína, la receta tradicional peruana, y aunque esta salsa se suele acompañar de patatas cocidas, la realidad es que puede elevar casi cualquier plato a otro nivel, una carne, un pescado o cualquier verdura. El aspecto y la textura pueden recordar a la salsa holandesa, pero su esencia es única.

En lo que concierne a los ingredientes para hacerla, uno de los principales son los chiles, el ají amarillo, fundamental en la gastronomía peruana ya que está presente en una gran variedad de sus recetas más icónicas. Aunque en un principio puede parecer complicado encontrarlo, la realidad es que ya es bastante común hallarlo en fruterías o verdulerías latinas, donde suelen venderlo congelado; también venden en bote la pasta del ají que puede ser útil para un apaño, pero hay que tener en cuenta que al usar la pasta de ají bastarán dos cucharadas para reemplazar los cuatro chiles frescos que pide la receta.

Los acompañamientos, como huevos, aceitunas o lechuga, son completamente opcionales, pero añaden un toque de variedad y textura interesante al plato.



En este caso, la salsa acompaña a unos huevos cocidos. DM

Nos ponemos a ello. Sumergimos las patatas en una cacerola con agua fría y la ponemos a fuego medio-alto hasta llevarla a ebullición. En ese momento, añadimos los huevos y los cocemos durante ocho minutos, luego los transferimos a un bol con agua fría y dejamos que las patatas sigan cociendo entre 15 y 20 minutos más, o hasta que al pincharlas con un cuchillo no opongan resistencia. En ese momento las sacamos y dejamos que se enfríen aparte.

Mientras tanto, remojamos los crackers, las típicas galletas de pan, en un bol con leche para que se empapen y quitamos las semillas y las venas blancas de los ajíes. Como os he dicho, si utilizáis la pasta con un par de cucharadas es más que suficiente.

En un procesador de alimentos o en el vaso de una batidora, ponemos las crackers que han estado a remojo, el queso fresco –podéis utilizar el que más os guste–, los ajíes y una pizca de sal. Lo trituramos durante dos minutos, hasta que la mezcla quede completamente homogénea.

Mientras, vamos batiendo, añadimos poco a poco un chorrito aceite de girasol hasta que todo quede bien emulsionado. Si queremos que esté un poco más líquida lo arreglamos con un poco de leche, pero estamos buscando una salsa espesa y que fluya suavemente al verterla con una cuchara.

A continuación, pelamos las patatas y las cortamos en rodajas gruesas, y hacemos lo mismo con los huevos, cortándolos en cuartos. Colocamos las rodajas de patata en un plato junto con las hojas de los cogollos de lechuga. Vertemos la salsa huancaína por encima de manera generosa y terminamos el plato con los huevos y las aceitunas negras.

Es tan simple y tan delicioso que lo vais a repetir una y mil veces.

'En la mesa con...' Hoy, entrevista a Eva Sánchez

En la web de El Diario Montañés. Es responsable del negocio familiar Bodega Pago Casa del Blanco

CEM

Esta semana, 'En la mesa con...', el programa de entrevistas de Cantabria en la Mesa en la web de El Diario Montañés, está protagonizado por Eva Sánchez, representante de un grupo familiar Sánchez-Contreras que está al frente de la bodega Pago Casa del Blanco en Castilla-La Mancha desde hace más de treinta años, y desde algo menos también en Cantabria elaborando vinos blancos en la zona oriental de la región con el sello Vinos de la Tierra Costa de Cantabria.

Durante aproximadamente veinte minutos, José Luis Pérez, redactor jefe de El Diario Montañés y coordinador de Cantabria en la Mesa, conversa con Eva Blanco sobre este proyecto que nace en Cantabria a partir del vínculo que prácticamente de siempre ha tenido esta familia veraneando aquí y huyendo de los calores castellanos.

A lo largo de la conversación comenta como el inicio fue casi una casualidad. Se les presentó la oportunidad de adquirir un palacio en Treto con permiso para ser un hotel y contar con campo de golf. Y donde unos veían esta instalación deportiva, su padre veía viñedos... Y así fue, a esta plantación se sumó la adquisición del viñedo de Nates y el Palacio de la Colina, donde se instalará la bodega y habrá más viñedo.

Viña Mar by Nates –que en su primer año consiguió el premio al mejor albariño del mundo–, Viña Mar godello –medalla de oro en los Bacchus 2022– y Palacio de Treto –blanco sobre lías con cuatro meses en bota de roble francés, premiado en Fenavin y premio Optimum 2021 y 2022– son en estos momentos sus vinos.

Esta serie de entrevistas 'En la Mesa con...' cuentan con el patrocinio de la Universidad Europea del Atlántico y Grupo Consorcio.



Eva Sánchez. JAVIER COTERA

ACCESO A LA ENTREVISTA EN...



CULTURA GASTRONÓMICA

Cremosa, extremeña e internacional

La Torta del Casar es una delicia para los más queseros, un bocado que impregna el pan con su singular sabor ligeramente salado

ISABEL CASARES

La Torta del Casar es una delicia culinaria y un manjar para los 'adictos' al queso. Con su Denominación de Origen Protegida (DOP), es un producto que forma parte de la tradición gastronómica de Extremadura y uno de los quesos con más recorrido nacional e internacional.

Producido de manera tradicional, se elabora a base de leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal. Al estar bajo una DOP, su elaboración pasa por un estricto proceso de controles de calidad, de ahí que provenga exclusivamente de ovejas seleccionadas de ganaderías específicas que están controladas.

Las condiciones que hacen de la torta un queso de aroma, textura y sabor únicos se dan sólo en comarcas cercanas a la región cacereña de Casar, aunque los métodos de producción se hayan extendido a otras comarcas gracias a los avances tecnológicos.

Textura y aroma

La cremosidad de su interior, su sabor intenso y desarrollado, con notas y aromas vegetales y lácticos, la convierten en un manjar. Un queso que resulta muy agradable al paladar, poco salado, además, y con un amargor ligero debido al cuajo vegetal que también contribuye a que no resulte ni fuerte, ni pesado. Y ¿cómo se come? Hay diferentes maneras, dependiendo de los gustos de cada cual. Lo que sí hay que tener en cuenta es su grado de atemperado que se aconseja alcance una temperatura aproximada de 21 grados centígrados. No es conveniente utilizar microondas u hornos para atemperarla. También se puede cortar en cuñas, como cualquier otro queso.

Cómo tomarla

Los expertos recomiendan realizar un corte en su superficie, dejando una especie de tapa y tomarlo a cucharadas o untado en pan. Con frutas frescas, pasas o dátiles resulta también muy rico y acompañado de un vino dulce o un buen oporto, se potencian sus sabores. En cualquier caso, estos dependerán de su maduración y del tiempo que ha pasado desde su elaboración hasta su consumo.

Creatividad

Ofrece tantas posibilidades en la cocina protagonizando un entrante untado en un buen pan de leña o un magnífico postre servido con un poco de dulce de membrillo, así de sencillo. Aunque también puede ser el ingrediente estrella de cualquier plato elaborado por el que se pelean los mejores chefs. Aquí la creatividad lleva a la elaboración de platos como el macarón de pimentón y Torta del Casar, de Mario Sandoval. O el mochi de Torta del casar y trufa negra de Quique Dacosta. Por no hablar de la quesadilla extremeña de Dani García, sencilla, rápida y 100% extremeña. Elaboraciones que son todo un excelente bocado.



Para disfrutar de este manjar lo mejor es cortar su superficie dejando una especie de tapa. A.S.

CURIOSIDADES

▶ **Despreciado en sus orígenes.** Ahora considerado un queso gourmet, hace siglos era despreciado porque los nobles no querían los quesos de las variedades de oveja Merina y Etrefina.

▶ **Un error.** Esta variante nació a partir de un 'atortamiento' del producto que hacían los pastores con el sobrante de la leche cruda de las merinas y entrefinas.

CARACTERÍSTICAS

▶ **Qué es.** Un queso cremoso que se elabora con leche cruda de oveja, de sabor ligeramente ácido, picante e incluso amargo, con un interior entre blanco y amarillo que a veces contiene ojos.

▶ **Elaboración artesanal.** La leche ordeñada de las ovejas se coagula mediante la savia y las semillas machacadas del cardo silvestre. Después, se moldea en un cincho de esparto, se prensa y se sala levemente. La maduración posterior debe ser de al menos dos meses.

▶ **DOP.** En el año 1999 recibió la Denominación de Origen y como tal se elabora 100% artesanalmente en zonas como Casar de Cáceres, Sierra de Fuentes o Montánchez. Es un producto de fama internacional, orgullo de la gastronomía extremeña.

LA CATA

JOSÉ LUIS PÉREZ

El Jardín de la Emperatriz



Bodega: Hermanos Hernáiz. *D.O.:* Rioja. *Añada:* 2023. *Uvas:* Viura. *Precio aprox.:* 8,80 €.

Finca Emperatriz empezó a escribir su historia más reciente a finales los 90, en Rioja. En 2020 la bodega añade una nueva página en su trayectoria al presentar gama de vinos compuesta por dos tintos, pero también blancos que ponen relieve el cada vez mayor protagonismo estas propuestas. La combinación de la variedad viura y viñedo viejo funciona impecablemente. En condiciones extremas se marca el carácter fresco y vivo de esta variedad, protagonista en los blancos que los hermanos Hernáiz elaboran en su histórica finca de Baños de Rioja, en Rioja Alta.

Estamos ante un vino blanco de color pálido y evocador, que envuelve desde el primer momento con sus aromas a flores blancas. En boca es vivo, intenso y redondo, pero ofrece a la vez una acidez brillante. El final es meloso y fresco, logrando dejar una perfecta sensación de verano en los labios.

Malabrigo



Bodega: Cepa 21. *D.O.:* Ribera del Duero. *Añada:* 2021. *Uvas:* Tempranillo. *Precio aprox.:* 34,60 €.

Malabrigo es una de las referencias más señeras de Bodegas Cepa 21, la rompedora bodega de Ribera del Duero que lidera José Moro y donde ha querido desarrollar todo su conocimiento, su amor por el terroir vallisoletano y su compromiso con la máxima calidad, pero también su lado más innovador. Todos sus vinos desprenden alma: «El vino es el gran catalizador de las relaciones humanas», asegura, «y con Malabrigo queremos llegar al corazón de las personas, despertar emociones y que cada brindis sea un momento único e irrepetible».

Malabrigo 2021 ha realizado su fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 26 días. Posteriormente, tuvo lugar la fermentación maloláctica durante 30 días en barrica de roble francés, al igual que la crianza, también en barrica de roble francés.

Visualmente presenta un color rojo picota, brillante, intenso y de capa alta, y una lágrima elegante. En nariz es muy complejo, expresivo y cálido, con matices propios de la tempranillo. En boca se extiende con un sabor largo, sedoso, seductor y goloso, donde el tanino suave se une a las notas frutales y a los matices del roble.

EL BARISTA. ¿CÓMO QUIERES EL CAFÉ?
KAREN QUIROGA Campeona de España de Latte Art 2017 y 2021

La diferencia entre el flat white y el café con leche





Un barista hace con la leche latte art. DM

Cuando se trata de café todos tenemos nuestras opciones favoritas, aunque hay quienes piden una bebida cuando realmente quieren otra. «¿Y eso cómo es posible?», os preguntaréis.

A veces hay quienes piden un café con leche 'cargado' de café o largo, ya que desean más sabor a café y menos sabor a leche.

¿Pero sabían que existe una bebida llamada 'flat white' que consigue este sabor más intenso al café sin necesidad de modificar ni la extracción ni el gramaje de la dosis?

El origen del flat white

El flat white nació en la década de 1980 en Australia. Este café que se elabora con doble espresso, combinando con la textura cremosa de la leche vaporizada servido en una taza de alrededor de 150 ml, creando una capa fina y sedosa que convierte a esta bebida en una de las favoritas para quienes desean un sabor más intenso de café combinándolo con leche.

El popular café con leche

Tiene un origen más mediterráneo, y a diferencia del flat, el café con leche lleva solo un shot de espresso regularmente en una taza de mayor capacidad y generosa cantidad de leche texturizada.

¿Cuál es la diferencia real?

La principal diferencia entre ambos radica en la proporción de café y leche, así como en la técnica de preparación.

Mientras que el flat white se enfoca en destacar el espresso con una leche sedosa, el café con leche es más lechoso, ideal para quienes buscan un café más suave.



En resumen, tanto el flat white como el café con leche tienen su propio encanto y la elección entre uno y otro depende del gusto personal.

¡Así que la próxima vez que pidas café, prueba ambos y decide cual se convierte en tu bebida favorita!

EN BREVE

HAMBURGUESAS

Un local de Sámano, a la final nacional

El restaurante Smokea será el representante de Cantabria que competirá en la final de The Champions Burger para llevarse el título de 'Mejor hamburguesa de España' con su propuesta 'Baconmanía'. Por su parte, 'La Gamberra 2.0', del establecimiento Street Food Burger Sevilla, fue escogida como la mejor en la categoría por votación popular del concurso de hamburguesas celebrado en La Magdalena, que concluyó el domingo.

Smokea BBK & Burgers abrió en Sámano hace sólo dos meses. Su 'Baconmanía' incluye 180 gr de carne de vaca ahumada amasada a mano, virutas de beicon crujiente, cebolla caramelizada, salsa SMK y toque ahumado, todo ello servido en pan de brioche.

ARROZ

Una paella del Barrio Pesquero triunfa

La 63ª edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca que, con 40 cocineros finalistas procedentes de 12 países, tuvo como ganador absoluto –Premio a la Mejor Paella del Mundo–, al restaurante Miguel y Juani de Alcudia; y en la categoría de Mejor Paella Nacional al hostelero cántabro Valentín González, del restaurante El Muelle del Barrio Pesquero santanderino.

La cocción del arroz, el gusto, el punto del socarrat, el color y la simetría de los ingredientes fueron los criterios que el jurado profesional tuvo en cuenta para evaluar cada paella. Todos los participantes replicaron la misma receta y utilizaron los mismos ingredientes facilitados por la organización.

COMER Y CINE. BOCADOS DE FOTOGRAMAS
GUILLERMO BALBONA

El otro 'The Bear', una sátira de la alta cocina





Dos de los protagonistas de la serie 'Whites', ahora rescatada. DM

Los Premios Emmy 2024 coronaron el pasado domingo a 'Shogun'. La ceremonia de la Academia de la Televisión estadounidense tuvo como se esperaba al mundo culinario como uno de los más representados gracias a 'The Bear'. Una excelente ficción, encajada en la categoría de comedia de manera forzada y discutible, que obtuvo cuatro grandes premios, para tres de sus actores, entre ellos el protagonista Jeremy Allen White, pero que se vio superada por la gran sorpresa de la noche: la serie 'Hacks'. 'The Bear' se convirtió en la segunda producción más galardonada de los Emmy con 11 estatuillas.La otra serie de sabor gastronómico, presente en los Grammy, es la la británica 'Boiling Point', spin off (esqueje) de la película independiente 'Hierve' en la que se basa. Hay concomitancias con 'The bear', pero nada más. La intensidad, el poder, el fracaso, la presión y la superación son factores comunes. Esta doble presencia de series vinculadas a la cocina ha provocado nostalgia entre las plataformas que rescatan ficciones de la última década. En 'Jugando con fuegos' (Movistar Plus+), una joven cocinera franco-senegalesa, sueña con las estrellas Michelin. Otra referencia importante es 'Cocina con química', la serie que adapta el best-sellerde Bonnie Garmus, protagonizada por Brie Larson y ambientada a principios de la década de 1950. El retrato importante de una mujer cuyo sueño de científica queda en suspenso en una sociedad patriarcal. La plataforma de Apple ha rescatado la comedia británica de 2010 'Whites' de seis episodios que sigue la trayectoria de un famoso cocinero venido a menos que trabaja en el restaurante de un lujoso y sofisticado hotel de campo. La tensión entre el chef y su segundo y la presión en la cocina se palpan a cada instante. Producida por la BBC disecciona las colisiones de los empleados . 'Whites' es el nombre del restaurante. Una comedia sobre los retos y tropiezos que hace encaje de bolillos con el estrés. Una sátira que combina 'The Office' y 'The Bear'.



WHITES
Director: David Kerr. 2010. Seis episodios/30 m. Intérpretes: Alan Davies, Darren Boyd, Stephen Wight, Katherine Parkinson.

CÓCTELES
PACO LORENTE

Exótica Perdición



Hace poco se celebraba el Día Internacional del Tequila y ha sido una buena ocasión para disfrutar de cócteles elaborados con tequila. Esta bebida, original de la región de Tequila en México, tiene muchos siglos de historia, pues no solo es una bebida, es una manifestación cultural que encierra tradiciones y celebraciones. A diferencia de la creencia popular en muchos lugares del mundo, el tequila no debe beberse de un trago, hay que saborearlo. Otro error es confundirlo con el mezcal. El tequila se distingue por su proceso de elaboración y por su sabor. Mientras que el mezcal se puede elaborar a partir de diferentes tipos de agave y tiene un toque ahumado; el tequila solo se elabora con agave azul y su sabor es más suave. En este cóctel vamos a utilizar un tequila blanco y la diferencia con otros combinados donde el tequila es fundamental reside en el bitter, que en este caso es de cardamomo.

Elaboración: En una coctelera añadiremos 30 ml. de tequila, 30 ml. de ginebra, una cucharada de puré de pepino, pulpa de frambuesa y el bitter. Agitaremos bien y serviremos en copa cóctel. Se puede adornar la copa con una tira de pepino.

INGREDIENTES
Ginebra
Tequila
Puré de pepino
Lima
Frambuesa
Bitter de Cardamomo



Web: www.eldiariomontanes.es/cantabria-mesa Facebook: /cantabriaenlamesa Twitter: @ElDiario_CEM Instagram: cantabriaenlamesa Correo: cantabriaenlamesa@eldiariomontanes.es

La cocina didáctica de Ignacio Domènech

GASTROHISTORIAS
ANA VEGA PÉREZ DE ARLUCEA
Premio Nacional de Gastronomía 2018



No hay nada más reduccionista que una comparación entre dos personas que nunca se conocieron y ni siquiera vivieron en el mismo espacio-tiempo («Menganito, el Elon Musk del siglo XVII», «Fulanito es el Napoleón de nuestros días»), pero entiendo que el símil es llamativo y funciona a la hora de que el público actual relacione a alguien con un referente muy conocido. En gastronomía se suele tirar del clásico «Pepito Palotes fue el Ferrán Adrià del siglo tal o cual», que aparte de manido y sobadísimo es bastante tramposo: antiguamente no se daba tanta importancia a los conceptos de autoría o creatividad culinaria y, además, la profesión de cocinero no seguía el sistema que hoy en día impera en los restaurantes.

Sabiendo de antemano que es absurdo comparar a alguien nacido hace 150 años con un coetáneo nuestro, si don Ignacio Domènech Puigcercós (Manresa, 1874-Barcelona, 1956) tuviera equiparación posible ésta no sería con un chef multiestrellado o protagonista de portadas, sino con alguien que haya mejorado el modo en que nos alimentamos en casa. Con un comunicador capaz de animar a su audiencia a que guise, pruebe, disfrute y, ya de paso, valore la tradición de los fogones autóctonos.

Ignacio Domènech fue —salvando las distancias— el Karlos Arguiñano de su tiempo. Un David de Jorge, si lo prefieren ustedes, o una María Nicolau en versión analógica. Dejó una profunda huella en la cocina profesional española de principios del siglo XX, pero su legado fue mucho más relevante que eso: gracias a sus numerosas colaboraciones en prensa y a sus decenas de recetarios enseñó a comer a un país.

Recopiló cientos de platos tradicionales y les dio el mismo valor que a las sofisticadas elaboraciones que en aquella época triunfaban en la alta cocina. Puso al alcance de cualquiera su vasto conocimiento culinario y, con ello, la posibilidad de tocar en un ambiente doméstico todos los palos de la gastronomía. Escribió sobre cocina internacional y regional, opulenta o pobre, vegetariana, de vigilia estricta, dulce, salada y temática en sus más variadas formas, desde los cócteles hasta las conservas pasando por el arroz, los helados o recetas específicas para usar determinados electrodomésticos o llevar de excursión. Domènech lo hizo todo y, lo que es más importante, lo compartió todo.



Los recetarios de Ignacio Domènech de 'Cocina de recursos' (1941) y 'Cocina infantil' (1920). L.R.

> **Tocó todos los palos de la gastronomía y fue un chef de gran renombre, pero puso su mayor empeño en la divulgación**

Él fue quien intentó mitigar los sinsabores del hambre y el racionamiento a base de calamares fritos sin calamares y de tortilla de patata sin patata (en 'Cocina de recursos', 1941), el único chef que quiso difundir la gastronomía hispanoamericana ('El cocinero americano', 1917) y también uno de los poquísimos profesionales que se tomaron en serio la labor pedagógica de la misma.

Para los niños

En 1908 estuvo detrás de la fundación en Madrid de la Escuela Española de la Industria Hostelera, la primera de su clase en nuestro país, e igualmente fue pionero en la promoción de la cocina entre los más pequeños, publicando varios libros para ellos ('La cocina infantil' en 1920, 'Luisita y Rosina' en 1923) y escribiendo una sección semanal en la revista catalana para niños 'La Mainada'. Hasta sacó bajo pseudónimo un libro sobre panadería —'El pan hecho en casa', firmado por un supuesto Maurice Lambert— durante una huelga del sector, para que los consumidores pudieran apañarse amasando en su propio hogar.

La semana pasada les conté aquí que Ignacio Domènech tuvo una triste infancia dickensiana de la que le rescató un tío guisandero y fondista. Probablemente por eso amó tanto la profesión, capaz —como dijo en el prólogo de 'La nueva cocina elegante española' (1915)— de cumplir «el sueño dorado de hermanar lo que deleita en la mesa con lo necesario para una buena nutrición» y de conseguir que un humilde chavalillo ascendiese hasta la cúspide.

En ese mismo libro de 1915 se presentó orgullosamente como «director de 'El Gorro Blanco', ex jefe de cocina de los excmos. duques de Medinaceli y del Infantado, de la excma. sra. marquesa de Argüelles, del príncipe de Wrede, del barón de Wedel, de sir Henry Drummond Wolff y de las embajadas de Inglaterra y Suecia y Noruega, etc...».

Sir Henry Wolff, embajador del Reino Unido en España entre 1892 y 1900, fue su primer patrón famoso. Le contrató gracias a las referencias que de Domènech dio nada menos que Auguste Escoffier, con el que había estado un par de años trabajando en Londres. Tras su regreso a España pasó por las cocinas de varias residencias aristocráticas, donde se ganaba más y se conseguía mejor reputación que en los restaurantes. Con mayor libertad, además.

Eso le dio tiempo para compaginar su trabajo con otras labores como sacar su primer libro ('La Gastronomía', 1899), dirigir una revista de cocina profesional, dar clases y, finalmente, convertirse en su propio jefe. «Como cocinero español me gusta cultivar nuestra cocina, y refinarla y darle toda la importancia que se merece», decía en 1917, «acabará por ser admirada hasta por nuestros mismo enemigos siempre y cuando se fomente mucho la afición a engrandecer lo nuestro y a hablar menos de cosas en las que sólo perdemos el tiempo». Feliz 150 cumpleaños, don Ignasi.